# Домашний САМОГОН

## НАСТОЙКИ НАЛИВКИ И другие любимые напитки

ОЛЬГА ИСПИСКАЯ

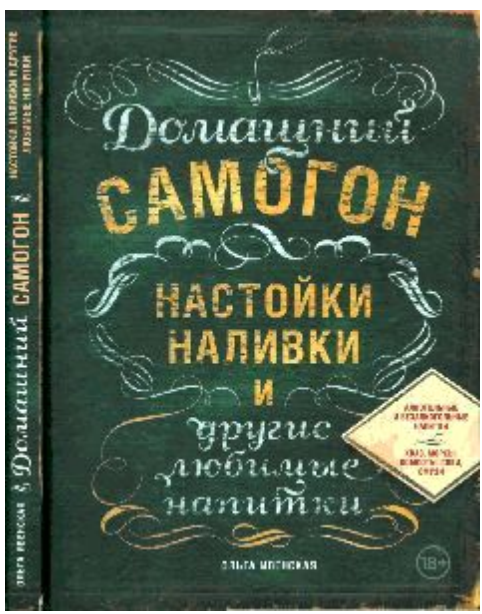
Домашний самогон

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

В этой книге собраны "рабочие" и несложные пошаговые рецепты любимых домашних алкогольных напитков - самогона из различного сырья, настоек и наливок, приготовленных на его основе, а также безалкогольных компотов, морсов, соков, ультрамодных и полезных смузи. Многочисленные полезные советы и важные замечания помогут досконально разобраться, как правильно готовить напитки и радовать ими себя и окружающих.


- Ольга Семеновна Ивенская
  - 
  - САМОГОН И ДРУГОЙ
  - Целебные настойки
  - Наливки
  - БЕЗАЛКОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
  - Компоты

# Ольга Семеновна Ивенская

# Домашний самогон, настойки, наливки и другие любимые напитки

В этой книге собраны «рабочие» и несложные пошаговые рецепты любимых домашних алкогольных напитков - самогона из различного сырья, настоек и наливок, приготовленных на его основе, а также безалкогольных компотов, морсов, соков, ультрамодных и полезных смузи. Многочисленные полезные советы и важные замечания помогут досконально разобраться, как правильно готовить напитки и радовать ими себя и окружающих.

ВЫ ЛЮБИТЕ ПОСИДЕТЬ В ДУШЕВНОЙ КОМПАНИИ И ПРОПУСТИТЬ СТОПОЧКУ-ДРУГУЮ КРЕПКОГО НАПИТКА?

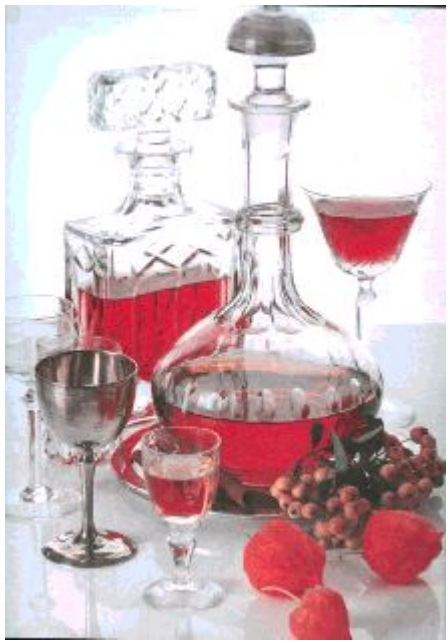
ВАС БЕСПОКОИТ, ИЗ ЧЕГО ПРОИЗВОДИТСЯ СПИРТ ДЛЯ ПОКУПНОЙ ВОДКИ ИЛИ ДРУГОГО АЛКОГОЛЯ?

ВАМ НЕПРИЯТНО ВИДЕТЬ ВСЕ ЭТИ МНОГОЧИСЛЕННЫЕ "Е" - КОНСЕРВАНТЫ, КРАСИТЕЛИ И ПРОЧУЮ ХИМИЮ - НА ЭТИКЕТКАХ?

ВЫ КОГДА-ТО ПРОБОВАЛИ ВКУСНЕЙШИЕ ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ ИЛИ НАЛИВКИ И ОЧЕНЬ ХОТЕЛИ БЫ СДЕЛАТЬ ИХ САМИ, НО НЕ ЗНАЕТЕ, ГДЕ ВЗЯТЬ ПРОВЕРЕННЫЙ РЕЦЕПТ?

ВЫ НЕ ПРОЧЬ ПРИГОТОВИТЬ ПОЛЕЗНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЛИ СМУЗИ, ТОЛЬКО БЕСПОКОИТЕСЬ, БУДЕТ ЛИ ОН ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ВКУСНЫМ?

ЕСЛИ ХОТЯ БЫ НА ПАРУ ВОПРОСОВ ВЫ ОТВЕТИЛИ УТВЕРДИТЕЛЬНО - ЭТА КНИГА ТОЧНО ДЛЯ ВАС!



Содержание

ОТ АВТОРА… 6

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. 8

БАЗОВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ… 12

*Самогон из сахара и дрожжей двойной перегонки.. 19*
*Самогон из яблок.22*
*Самогон из виноградного сока…23*
*Самогон из березового сока…24*
*Самогон из рябины…24*
*Самогон из варенья…26*
*Самогон из сухофруктов… 26*
*Самогон из риса.28*
*Самогон из картофеля. 29*

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ

*Настойки*

*Настойка "Ерофеич" (упрощенный вариант)… 31*
*Настойка "Ерофеич" (классическая). 31*
*Хреновуха… 32*
*Охотничья настойка с хреном… 32*
*Кедровая настойка… 34*
*Настойка "Пряная"… 36*
*Настойка "Ароматная" двойной перегонки… 36*
*Медовая настойка… 37*
*Виноградная настойка… 38*
*Настойка из шиповника… 38*
*Настойка из розовых лепестков. 40*
*Калиновая настойка…41*
*Брусничная настойка…42*
*Рябиновая настойка…42*
*Мятная настойка.44*
*Кофейная настойка…45*
*Яблочная настойка… 46*
*Грушево-лимонная настойка…46*
*Домашний "коньяк"…48*
*Настойка "Дух Рождества".50*
*Крамбамбуля…52*
*Перцовка…53*
*Настойка из перегородок грецких орехов.54*
*Свекольная настойка… 56*
*Витаминная настойка.56*
*Чесночная настойка…57*

*Наливки*

*Вишневая наливка… 58*
*Вишневая наливка с пряностями… 58*
*Наливка из печеной вишни в три этапа… 59*
*Клубничная наливка… 60*
*Наливка "Спотыкач". 60*
*Наливка "Летняя"… 62*
*Наливка "Запеканка". 62*
*Наливка "Сладкая косточка"… 63*
*Наливка из чернослива… 64*
*Малиновая наливка… 64*
*Яблочная наливка… 66*
*Наливка "Ассорти"… 66*
*Дынная наливка… 67*
*Ежевичная наливка… 67*
*Лимонная наливка… 68*
*Можжевеловая наливка… 68*
*Тминная наливка. 70*
*Ореховая наливка… 70*

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОМПОТЫ, МОРСЫ, КВАС, СОКИ, СМУЗИ

*Компоты*

*Компот из ревеня с каркадэ… 75*
*Грушевый компот. 76*
*Сливовый компот. 76*
*Яблочный компот. 78*
*Клубничный компот… 78*

*Морсы*

*Клюквенный морс… 80*
*Морс из черноплодной рябины. 81*
*Лимонный морс с базиликом… 82*
*Черничный морс. 82*

*Квас*

*Белый квас. 84*
*Хлебный квас быстрый… 86*
*Мятный квас. 86*

*Соки*

*Томатный сок с рассолом квашеной капусты… 88*
*Томатный сок с огурцом, петрушкой и морковью… 88*
*Морковный сок… 90*
*Сок "Витамин С"…. 91*
*Сок "Овощное ассорти"… 91*

*Смузи*

*Смузи "Детокс"… 92*
*Смузи с сельдереем и морковью. 93*
*Зеленый смузи… 93*

УКАЗАТЕЛЬ… 94

## *От автора*

Все мы состоим на 60-80 процентов из воды, поэтому она так необыкновенно важна в нашей жизни. Но как «не хлебом единым» жив человек, так и одной водой он не ограничивается, когда нужно восполнить баланс жидкости в организме. И если уж говорить откровенно, свои любимые напитки мы пьем вовсе не по медицинским показаниям или осознавая их важность и пользу, а для того, чтобы насладиться их вкусом. Напитки сопровождают нас с утра до вечера, каждый день нашей жизни, в будни и праздники, поэтому

***СТОИТ ЗАДУМАТЬСЯ:***

*а всегда ли мы, пьем то, что действителъно полезно, что не навредит нашему здоровъю?*

Зайдите в любой супермаркет - перед вами окажутся бесконечные полки с сотнями наименований разных напитков: лимонад, кола, энергетики, нектары и т.д. и т.п. Разноцветные, с яркими этикетками, они как будто приглашают - попробуй меня! Но возьмите в руки бутылку или банку и прочитайте состав, набранный как будто специально мелким-мелким шрифтом… Иногда становится просто страшно, когда ты понимаешь, что за веселой этикеткой скрывается вся «таблица Менделеева», эти

бесчисленные консерванты, красители, загустители и прочие химикаты! Хотите пить вкуснейшие, но при этом не вредящие здоровью, а наоборот - полные естественных, натуральных полезных веществ напитки?

**ГОТОВЬТЕ *их* САМИ!**

Поверьте, это не только просто и быстро, это еще и очень увлекательно - раз попробовав, просто не можешь остановиться, придумываешь новые сочетания вкусов, экспериментируешь и делаешь новые открытия, которые так радуют всех твоих близких, а тебя заставляют гордиться.

Некоторых пугает перспектива возни с продуктами. Казалось бы, что уж проще - купить к праздничному столу не самую дешевую водку, какие-нибудь сладкие напитки для дам, и дело в шляпе. Но задумывались ли вы, из какого сырья делается та же водка, точнее, спирт для ее производства? Хорошо, если это зерно или на худой конец черная патока из свеклы, картофель, но ведь, по идее, спирт можно получать практически из любого органического сырья, так что это большой вопрос: происхождение ректификата - основы для водки и других алкогольных напитков на нашем рынке. В домашних условиях сделать самогон и разбавить его чистой водой до нужных «водочных» градусов, поверьте, совсем не сложно.

***Зато* РЕЗУЛЬТАТ**

ГАРАНТИРОВАННО БУДЕТ КАЧЕСТВЕННЫМ.

Пробовали ли вы когда-нибудь домашний квас? Помните ядреный, насыщенный вкус морса, который вам заботливо готовила мама или бабушка? А сваренный в джезве кофе, которым вы восхитились, первый раз побывав в Турции?… Что уж

говорить об умопомрачительных домашних настойках и наливках, каких ни в одном магазине не купишь, приготовленных по старинным семейным рецептам! Ароматы и вкусы хранятся в нашей памяти подобно визуальным образам, звукам и другим видам информации. С помощью того или иного напитка вы можете перенестись на много лет или тысячи километров, вспомнить былые встречи, старых друзей… И это просто замечательно!

Теперь немного о том, что вы найдете в этой книге. Напитки в ней делятся на две группы: алкогольные и безалкогольные. Первая и большая часть книги посвящена приготовлению в домашних условиях самогона, настоек и наливок. В небольшой второй части собраны рецепты домашних напитков, не содержащих алкоголь. Это компоты, квас и соки, а также чрезвычайно модные и полезные смузи.

Но прежде чем приступить непосредственно к приготовлению напитков, давайте узнаем, что нам для этого понадобится, ознакомимся с тем, что должно быть под рукой у любого уважающего себя домашнего «мастера напитков».

***Необходимое оборудование***

Некоторые напитки не требуют каких-то особенных приспособлений или все, что нужно для их приготовления, уже есть на каждой кухне. Для других потребуются специальные инструменты или даже приборы. Не будем забывать и о том, что приготовленный напиток нужно грамотно подать! Об оборудовании для самогоноварения читайте на стр. 17-18.

***Основное оборудование***

## *СТЕКЛЯННЫЕ БУТЫЛИ И БУТЫЛКИ*

Если вы серьезно настроены на создание собственного домашнего «бара» со сделанными вручную настойками и наливками, вам не обойтись без стеклянной посуды разного объема. Совершенно незаменимы бутыли большого размера (5-10 и более литров) - в них происходит процесс настаивания; затем в дело идут бутылки привычного объема - 500 мл, 700 мл, 1 л, куда переливается для хранения готовая наливка или настойка Идеальны бутылки с притирающимися пробками на проволочном

креплении - если они вам встретились, обязательно их сохраните.

## *МЕРНЫЕ ЕМКОСТИ И МИСКИ*

При приготовлении некоторых напитков важно отмерять точное количество ингредиентов. Конечно, в крайнем случае, можно использовать в качестве мерных емкостей ложки и стаканы, запомнив их объем:

1 чайная ложка - 5 мл
1 десертная ложка -10 мл
1 столовая ложка - 18 мл
1 граненый стакан - 200 мл
1 тонкий стакан - 250 мл

Но гораздо удобнее пользоваться специальными мерными приспособлениями: ложками, промаркированными, чтобы не вспоминать, какого они объема, а также мерными кружками и кувшинами. Кувшины, кстати, можно использовать и для подачи напитков на стол. Миски разных объемов придут на помощь в любых случаях: когда нужно смешать какие-то ингредиенты, разложить их отдельно, поставить охлаждаться и т.п. Рекомендую пользоваться стеклянными мисками - это наиболее гигиенично.

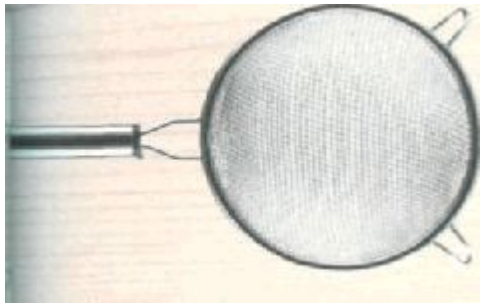
## *ЧАЙНИК*

Чтобы быстро вскипятить воду, лучше всего пользоваться электрическим чайником. В современных моделях вода закипает буквально через пару минут.

## *КОВШ, СОТЕЙНИК, КАСТРЮЛЯ*

Чтобы сварить сироп или компот, нужна обычная кухонная посуда, в которой можно готовить на плите. Перед приготовлением напитков убедитесь, что посуда абсолютно чистая. Для напитков, содержащих кислоту (фруктовых, ягодных), не подходит алюминиевая посуда - она от кислоты разрушается.

И уж давайте начистоту, это «позавчерашний день», уважающие себя домашние кулинары давно перешли на безопасную и нейтральную нержавеющую сталь. Необходим выбор посуды для готовки разных объемов: от маленького ковшика на 300-500 мл до большой кастрюли на 10 литров, если вдруг вам придет в голову законсервировать соки или компоты.



## *СИТО, СИТЕЧКО*

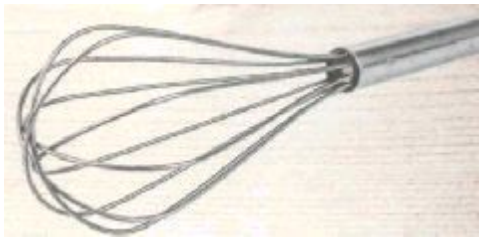
Часто при приготовлении напитков жидкость нужно процеживать (например, перед укупориванием для хранения обычно тщательно процеживаются настойки и наливки) - для этого вам потребуются сита большого, среднего и малого размеров. Выбирая их, помните, что удобнее всего те, что имеют по краям специальные упоры, с помощью которых они хорошо держатся на кастрюле или миске. Важно и качество: сито из дешевого мягкого металла может сильно прогибаться под весом продуктов, которые в нем находятся, а также окисляться и ржаветь.

## *ВОРОНКА*

Вливать жидкости в бутылки с узким горлышком удобнее всего с помощью воронки.

## *ВЕНЧИК*

Простейшее приспособление для перемешивания и взбивания. В продаже существует большое количество венчиков из разных материалов, но и здесь мой выбор - качественные венчики из нержавейки.



## *МИКСЕР, БЛЕНДЕР*

Миксер и блендер незаменимы для приготовления смузи. А также могут использоваться и для самых разнообразных блюд, поэтому, если вы до сих пор не обзавелись блендером, самое время задуматься о его покупке - вещь на самом деле стоящая.

## *СОКОВЫЖИМАЛКА*

Для того чтобы выжать сок из лимона, апельсина или лайма, достаточно недорогой ручной соковыжималки. Но если вы хотите освоить весь спектр вкуснейших домашних соков, придется купить электрическую. Учитывая, сколько «живых» витаминов вы будете получать с каждой порцией свежевыжатого сока, это очень хорошая инвестиция.

## *НОЖИ И РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА*

Напитки готовятся не только из жидких, но и из твердых ингредиентов, которые нужно чем-то и на чем-то резать. Нож вообще главная вещь на кухне. Поэтому чем качественнее ваши ножи, тем лучше. Для работы с фруктами и овощами потребуется нож небольшого размера. И, конечно, абсолютно все ножи на кухне должны быть остро наточены.

## *ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ*

Холодные безалкогольные напитки подаются обычно в стаканах, горячие - в соответствующих по размеру чашках. Для каждого вида алкоголя существует особый, а иногда и не один, вид посуды для подачи. Но если вы не готовы превратить ваш дом в подобие профессионального бара, запомните простое правило «чем крепче напиток, тем меньше бокал» и воспользуйтесь следующими советами по подбору подходящих емкостей (конечно, в идеале напитки нужно подавать в специально для них предназначенной посуде, но это ведь не всегда возможно):

- для вина используйте бокалы на высоких ножках, лучше не цветные, а прозрачные: большие для красного, средние для розового и меньшие по размеру для белого вина. Для шампанского подходят высокие бокалы-«флюте» или низкие широкие бокалы-«креманки», в крайнем случае возьмите бокалы для белого вина;

- для мартини и некоторых коктейлей нужен бокал особой конусообразной формы, за неимением которого их можно подать в винном бокале;

- для самогона, водки, текилы, ликеров, бальзамов, настоек и наливок используйте рюмки или стопки (уж они-то есть в каждом русском доме!);

- для коньяка выбирают особые «пузатые» бокалы, но, в крайнем случае, его можно подать в стопке или широком низком стакане, который обычно используется для подачи виски;

- для горячих алкогольных напитков используются специальные стеклянные кружки, но подойдут и обычные, лучше всего из прозрачного бесцветного стекла;

- пиво подают в кружках или больших пивных бокалах.

## *АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДАЧИ*

Не все напитки пьют просто через край стакана или бокала, многие принято пить с помощью трубочки (соломинки). Соломинки стоят недорого, поэтому лучше купить упаковку про запас, чтобы они всегда были под рукой «на всякий пожарный случай». И их, кстати, просто обожают дети.

## *Дополнительное оборудование*

Эти предметы необходимыми никак не назовешь, но они облегчают жизнь и приходят на помощь в некоторых специфических случаях.

## *СИФОН*

Немного старомодное устройство. Современные диетологи утверждают, что газированные напитки не слишком полезны. Но они такие вкусные! Почему бы иногда и не побаловать себя домашней «шипучкой» безо всякой химии?…

***ГЕЙЗЕР***

Гейзер или дозатор для бутылок представляет собой специальную пробку с тонким или более широким (для густых жидкостей) носиком. С его помощью жидкость выливается ровной тонкой струйкой, что позволяет точнее ее отмерять и делает процесс наливания более аккуратным. Кстати, гейзеры отлично подходят и для бутылок с уксусом и растительным маслом!

***Базовые ингредиенты***

Для того чтобы не бежать в магазин каждый раз, когда вам захотелось порадовать себя или других вкусным напитком, хорошо иметь в арсенале некоторые основные ингредиенты, которые рано или поздно все равно вам обязательно пригодятся. Это то же самое, что иметь в запасе соль, сахар, перец или растительное масло, если вы готовите еду каждый день. Итак, вот список продуктов, которые желательно всегда иметь под рукой:

**Основные продукты**

То, что входит в состав рецептов основной части напитков.

Прежде всего, это чистая фильтрованная вода и сахар (рафинированный и тростниковый). Смузи часто делаются на основе молока (пониженной жирности). Для приготовления соков и других безалкогольных напитков вам понадобятся свежие фрукты и овощи, лучше всего сезонные.

Среди фруктов самый востребованный - лимон, его присутствие в холодильнике просто обязательно.

**Сиропы**

Базовый сироп для приготовления многих напитков, например, наливок, - обычный сахарный. На его основе можно сделать массу разновидностей на свой вкус. Если нет желания возиться с сиропами самому, приобретайте готовые, только отдавайте предпочтение не самым дешевым, а надежных, проверенных марок. Основной сахарный сироп придется все-таки готовить самостоятельно, потому что в продаже вы его вряд ли найдете. Вот его рецепт:

**Сахарный сироп**

300 г сахарного песка 250 мл воды

*1.* Высыпать сахар в кастрюльку или сотейник, залить водой и довести до кипения.

2. Убавить огонь до слабого и проварить сироп около 5 минут, аккуратно снимая образующуюся пену. Мешать сироп при варке нельзя, иначе он может кристаллизоваться.

3. Снять готовый сироп с огня и дать остыть, после чего процедить через мелкое сито или через марлю, перелить в чистую бутылку и хранить в холодильнике. Хранится он довольно долго.

На основе сахарного сиропа готовятся ароматизированные сиропы, которые можно разбавлять газировкой, добавлять лед… и освежающий вкусный летний напиток готов!

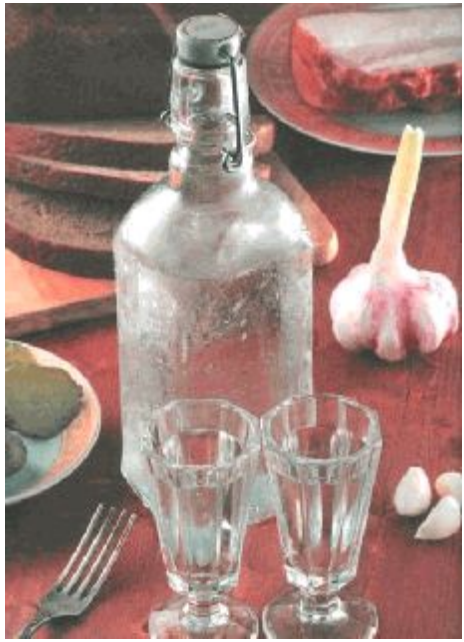
**Ванильный сироп**

1 л основного сахарного сиропа 3-4 стручка ванили или 2-3 пакетика ванильного сахара

*1.* В сахарный сироп положить стручки ванили или всыпать ванильный сахар, довести до кипения (убедившись, что ванильный сахар полностью растворился, если вы его используете).

*2.* Снять сироп с огня и дать полностью остыть. Процедить и

разлить по бутылкам.



# САМОГОН И ДРУГОЙ

# домашний алкоголь

***Самогон***

***Настойки***

***Наливки***

В истории нашей страны периоды, когда хорошая водка и самогон считались предметом национальной гордости, сменялись периодами борьбы за трезвость, когда за самогоноварение можно было и в тюрьму угодить. Сегодня изготовление алкогольных напитков в домашних условиях, искусство которого так хорошо знали наши предки, а мы успели подзабыть, снова становится популярным и даже модным. В чем причина этого? Давайте попробуем разобраться.

Начнем с того, что крепкие алкогольные напитки на Руси всегда пользовались народной любовью, трудно это отрицать. Водка - наше все, как говорится. Но вот интересный факт: водку в том виде, в каком мы знаем ее сейчас, начали выпускать лишь в конце 19 века, до того она представляла собой, по сути, качественный самогон. Современная водка - продукт ректификации, то есть чистый спирт, полученный, например, из картофеля, а затем разбавленный водой, в то время как русское «хлебное вино» - то есть настоящая, исконно русская водка - изготавливалось из ржи методом дистилляции, который кардинально отличается от ректификации тем, что при нем сохраняется вкус и аромат исходного сырья, поэтому так важно, чтобы оно было высококачественным. Заметьте, кстати, что все

знаменитые крепкие национальные напитки мира - именно дистилляты! Коньяк и кальвадос во Франции, граппа в Италии, шнапс в Германии, виски в Шотландии, текила в Мексике, ром на Карибах и *так* далее… Все это благородные напитки, представляющие собой дистилляты из качественного сырья, и именно потому мы с таким удовольствием привозим их из путешествий и дегустируем. Причем заметьте, пьем их, не охлаждая! Они в этом не нуждаются, в отличие от водки, сильное охлаждение которой как раз призвано замаскировать неприятный вкус…

Но разве можно приготовить, например, коньяк или кальвадос в домашних условиях? Можно! Мой самый первый самогон, по сути, и был почти кальвадосом, так как делали мы с мужем его из яблок, разве что не выдерживали в дубовой бочке. Кстати, он был просто необыкновенным на вкус, самым лучшим из всех! Собранные под окном обычной московской квартиры яблоки какого-то очень вкусного сорта превратились в сок, куда были добавлены спиртовые дрожжи, и через положенное время получился потрясающий яблочный сидр. Даже жаль было его пускать на перегонку, на вкус - «яблочное шампанское»! Но эксперимент все-таки был доведен до конца, а результатом стал чистейший самогон двойной перегонки с насыщенным сладковатым ароматом и вкусом яблок, крепостью 85 градусов. При разведении его дистиллированной водой до «водочных» 40 градусов он начинал благоухать просто невероятно!

Самогон сам по себе вещь отменная, но не забывайте о том, что на основе самостоятельно изготовленного чистого самогона можно делать настойки и наливки, которые станут украшением вашего домашнего бара и будут своим чудесным вкусом весь год напоминать вам о прошедшем лете…

**Самогон - с чего начать?**

Среди моих знакомых (исключая немногочисленных трезвенников) есть две непримиримые «партии» - те, кто самогон любит и ценит, и те, кто его, как говорится, на дух не переносит, предпочитая водку. Последние, я уверена, просто столкнулись не с тем самогоном, запомнили его малоприятный вкус и аромат, и решили для себя, что он им не нравится. И правильно, ведь обычный «неприхотливый» самогон, который гонят из сахара и воды с добавлением хлебопекарных дрожжей, - на самом деле гадость.

Чтобы сделать правильный самогон, нужно запомнить первое и важнейшее правило: никаких хлебопекарных дрожжей! Именно

они придают самогону ужасный тяжелый запах и неприятный вкус, из-за которых пить его можно (но не нужно!) только залпом, зажав нос. Для приготовления самогона подходят лишь специальные спиртовые дрожжи, которые продаются в магазинах, торгующих оборудованием для самогоноварения (можете поискать в интернете, их очень много).

Второе - сам самогонный аппарат. Мы с мужем попытались было попробовать сделать самогон в самодельном агрегате, взятом у друзей, но так намучились с ним, что решили купить современный аппарат для домашнего использования, и нисколько об этом не пожалели. Выбор, какой именно аппарат подойдет именно вам, индивидуален. Он зависит не только от цены, но также от предполагаемых объемов самогона, который вы будете делать, от наличия места на вашей кухне и некоторых других факторов.

Сейчас в продаже, кроме настоящих профессиональных, о которых я говорить не буду, так как они не для домашнего использования, существуют следующие две основные разновидности самогонных аппаратов:

**Ректификационная колонна**

Не судите по названию, это не совсем колонна (таковой она является лишь при промышленном производстве), точнее, совсем не колонна, а усовершенствованный самогонный аппарат. Это удобно, так как спирт без запаха лучше подходит для производства наливок и настоек, чем ароматный самогон, который хорош сам по себе. Самые лучшие домашние ректификационные колонны имеют различные режимы работы, при которых вы можете получать на выходе как самогон, так и спирт.

Минусы ректификационной колонны по сравнению с самогонным аппаратом - большая высота (некоторые из-за этого оснащены собственным ТЭНом, а не ставятся на плиту), низкая скорость производства спирта, в связи с чем большие энергозатраты. Кроме того, при ректификации из исходного сырья уходят не только все вредные, но одновременно и все полезные и ароматические вещества; готовый спирт без запаха и безвкусен.

**Самогонный аппарат**

Самогонный аппарат очень прост по своей конструкции и состоит из следующих частей:

- емкость для подогревания браги;
- змеевик и холодильник;
- соединительные шланги.

Существует два вида самогонных аппаратов - проточный и непроточный. В первом охлаждение происходит за счет постоянно циркулирующей воды, во втором в конструкцию входит дополнительная емкость-охладитель, довольно большого объема, но наполнять холодной водой ее нужно лишь раз.

Лучший, химически нейтральный материал аппарата - нержавеющая сталь. В продаже встречаются дорогие и стильные медные самогонные аппараты, но споры по поводу безопасности меди для здоровья *до* сих пор не утихают, так что лучше не рисковать. И сэкономить к тому же. В зависимости от ваших предпочтений и финансовых возможностей вы можете выбрать простую модель или более продвинутую. Вторая может быть оснащена дополнительно сухопарником и термометром. Я настоятельно рекомендую *(*не экономить и приобрести аппарат с обоими этими устройствами, тем более что стоить он будет не существенно дороже. С помощью термометра проще всего определять, какая сейчас перегоняется фракция, а это важно, если вы хотите получить чистый самогон с минимумом вредных

примесей. Сухопарник служит той же цели - в нем оседают сивушные масла и вредные примеси, температура кипения которых выше, чем температура кипения этилового спирта. После выгонки самогона с помощью аппарата с сухопарником уже нет нужды пользоваться дополнительными средствами для очистки: активированным углем или марганцовкой.

**Что еще нужно для того, чтобы сделать самогон**

Во-первых, потребуется емкость для приготовления браги, обеспечивающая брожение без доступа кислорода. В простейшем виде это банка с надетой на нее резиновой перчаткой с маленьким проколом или несколькими проколами на кончиках пальцев, которая «салютует» все время, пока брага бродит, а в конце процесса сдувается. Но вы же понимаете, что это примитивно, правда? Лучше всего при покупке аппарата приобрести сразу и специальную емкость, которая изготавливается из пищевого пластика, плотно закрывается крышкой, в которую встроен гидрозатвор - устройство, позволяющее беспрепятственно выходить образующимся при брожении газам, но полностью исключающее доступ кислорода к браге. Во-вторых, чтобы определить крепость самогона, потребуется спиртометр (ареометр). Недорогой простейший прибор, похожий на поплавок, который очень важен, если вы хотите получить напиток с заданной крепостью.

В-третьих, нужна емкость для сбора готового самогона. Здесь все просто: подойдет любая чистая посуда, лучше всего стеклянная банка.

**Самогон**
*из сахара и дрожжей двойной перегонки*

Пора переходить от теории к практике. На примере самого доступного рецепта рассмотрим, как правильно делать самогон двойной перегонки из сахара и дрожжей.

*Брага*

10 л воды
2,5 кг сахара
30 г сухих спиртовых дрожжей

1. Сухие дрожжи развести теплой (32-35 ˚С) водой в количестве 300 мл, добавить столовую ложку с горкой сахара и оставить в тепле на полчаса или немного дольше, чтобы активировать дрожжи. Когда на поверхности появится характерная пена - дрожжи готовы.

*2.* В большой емкости соединить оставшуюся подогретую до 30-32 ˚С воду с оставшимся сахаром и перемешать до его полного растворения. Это важно, так как осевший на дно нерастворенный сахар участвовать в брожении не будет.

3. Влить дрожжевую смесь в воду с сахаром, перемешать, накрыть емкость крышкой с гидрозатвором и держать в тепле около 7 дней, до окончания процесса брожения.

4. Готовую брагу аккуратно слить в емкость для браги самогонного аппарата, оставив осадок на дне емкости, где она бродила. Емкость хорошо промыть от осадка перед дальнейшим использованием.

**ВАЖНО**

**Воду для браги нужно брать чистую, лучше всего родниковую или артезианскую, не из-под крана. Дистиллированную воду использовать нет смысла - в ней нет растворенного кислорода, участвующего в процессе брожения.**

Непосредственно перед перегонкой, когда брожение уже окончено, можно немного охладить брагу - это слегка уменьшит количество газа в ней и поможет осадку осесть на дно, чтобы от него было легче избавиться.

Оптимальные условия для брожения - 27-32 ˚С, обычно это температура рядом с батареей центрального отопления или в хорошо прогретой кухне. Чем ниже температура, тем дольше идет процесс брожения, он может затянуться до 10 и более дней.

**ВАЖНО**

**Если вы собираетесь использовать самогонный аппарат в первый раз после его покупки, сначала отвинтите все отвинчивающиеся части и хорошенько протрите бумажными полотенцами резьбу и места соединений, так как там совершенно точно остались следы заводской смазки. Затем рекомендуется влить в емкость для браги воду, собрать аппарат по инструкции и запустить перегонку. Выходящий где-либо пар укажет, какие места недостаточно герметизированы, и «промоет» аппарат изнутри.**

Заполняйте емкость для браги у самогонного аппарата не полностью, а максимум на три четверти ее объема, то есть, например, в 12-литровую емкость вливайте не более 9 литров браги, а в 20-литровую - не более 15 литров. Слишком большое количество браги не оставит внутри места для пара, а брызги браги могут попасть в сухопарник.

*5.* Собранный самогонный аппарат, в емкость которого влита брага, поставить на плиту (газовую или электрическую, индукционная не подойдет). Присоединить к соответствующим штуцерам входной и выходной шланги согласно инструкции к аппарату - вам нужно обеспечить постоянный приток холодной

воды к змеевику в холодильнике и отток нагретой воды. Все места соединений должны быть закрыты герметично.

6. Прогреть брагу до 85-90 ˚С - это оптимальная температура, при которой в газообразное состояние переходит не только этиловый спирт, но и более тяжелые вещества. Нужно поддерживать эту температуру во время процесса перегонки, не забывая следить, чтобы холодильник на ощупь был холодным, а не теплым, иначе процесс конденсации нарушится.

*7.* Чтобы получить чистый самогон без вредных примесей, необходимо избавиться от легких фракций вредных веществ в начале процесса дистилляции и в его конце. Среди тех, кто занимается самогоноварением, приняты простые наименования для этих фракций: «головы» и «хвосты». Сначала отсекаются «головы»: это первая порция жидкости, которая начинает капать из аппарата уже при 75 ˚С. Это еще не самогон, а лишь легкие фракции типа сивушных спиртов, которые неприятны на вкус и могут вызвать сильную головную боль. Это вам нужно? Вот именно, поэтому недрогнувшей рукой выливайте первую порцию полученного дистиллята. Чтобы понять, сколько именно выливать, воспользуйтесь формулой: около 40 мл на 1 кг сахара в сусле. В нашем рецепте сахара было 2,5 кг, значит вылить нужно не менее 100 мл, а для верности 120 мл.

Еще одним признаком, что уже пошло «тело», то есть основная часть дистиллята, является повышение температуры до 85 ˚С.

*8.* После того, как отсекли «головы», нужно собирать дистиллят до тех пор, пока его крепость не опустится до 40˚, Вот здесь-то вам и поможет спиртометр. Если его нет, можно использовать дедовский способ, собирая немного дистиллята и поджигая его спичкой или зажигалкой. Горит? Значит крепость пока выше 40˚. Перестал гореть? Пора заканчивать перегонку - пошли «хвосты», не менее противные, чем «головы».

***Вторая перегонка***

9. Перед тем как перегнать самогон второй раз, его нужно разбавить чистой водой (родниковой, артезианской или бутилированной) до крепости примерно 30˚. Промыть сухопарник аппарата и емкость для браги.

10. Влить разбавленный самогон в емкость для браги и повторить описанный выше процесс, причем снова с отсечением «голов» и «хвостов». Так вы уберете все следы вредных и неприятных на вкус веществ. Правда, на этот раз «голов» будет меньше - следите за температурой, как только она достигнет 85

˚С, можно собирать дистиллят двойной перегонки. Так же, как и при первой перегонке, отсеките «хвосты», когда дистиллят перестанет гореть или когда его крепость опустится до 40˚. Ваш самогон двойной перегонки готов!

Далее вы можете попробовать самогон и решить, достаточно ли чистый у него вкус. Это дело личных предпочтений. Можно дополнительно очистить его с помощью марганцовки, активированного угля или с помощью еще одной перегонки. Но если вы все делали правильно, а именно использовали спиртовые дрожжи для браги, честно отсекали «головы» и «хвосты» и следили за температурным режимом и крепостью дистиллята, у вас должен получиться вполне приемлемый по своим органолептическим свойствам продукт. Пить его в чистом виде не рекомендуется, чтобы не обжечь рот и горло, лучше разбавить до классических 40-45˚. А можно значительно облагородить вкус самогона с помощью добавок, приготовив из него настойки - рецепты ищите, начиная со страницы 31.

Некоторые знатоки считают, что нужно пускать в повторную перегонку «хвосты», мотивируя это тем, что в них еще остались неперебродивший сахар и этиловый спирт. Я не советую это делать, если вы хотите получить напиток идеального качества. Экономия копеечная, а на конечном результате перегонка «хвостов» точно скажется, проверено.

**Самогон *из яблок***

20-25 кг яблок (для получения 10 л яблочного сока)
2 кг сахара
30 г спиртовых дрожжей

1. Яблоки перебрать, помыть, удалить все гнилые участки, разрезать на крупные дольки, удалить сердцевину с косточками. С помощью соковыжималки выжать сок.

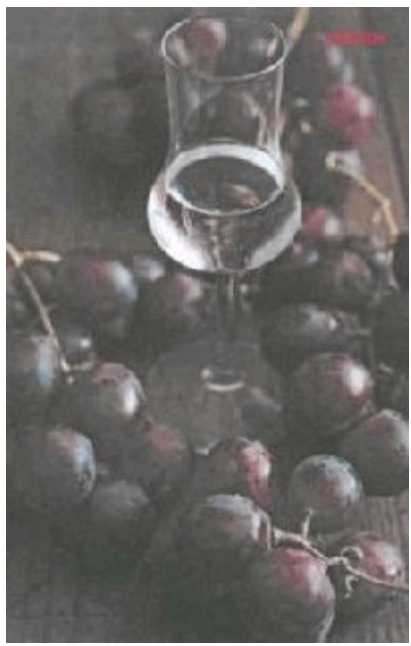
*2.* Влить сок в емкость для брожения, добавить сахар, хорошо перемешать, чтобы он весь растворился (количество сахара регулируйте по вкусу - если яблоки кислые, используйте больше сахара, если очень сладкие, можно положить совсем немного).

3. Сухие дрожжи развести теплой (32-35 ˚С) водой в количестве 300 мл, добавить столовую ложку с горкой сахара и оставить в тепле на полчаса или немного дольше, чтобы активировать дрожжи. Когда на поверхности появится характерная пена - дрожжи готовы. Влить дрожжи в яблочный сок. Закрыть емкость, установив гидрозатвор. Держать емкость в теплом месте.

4. Яблочная брага будет готова примерно через 2 недели, но брожение может длиться дольше - нужно следить за выходом газа из гидрозатвора. Когда он прекратит выходить, брага готова. Перегнать брагу способом двойной перегонки, как описано в рецепте самогона из сахара и дрожжей (см. стр. 19-21).

**ВАЖНО**

**Для приготовления браги вы можете использовать покупной виноградный сок, но очень важно, чтобы он не содержал консервантов, - они не дадут соку забродить.**



**Самогон *из виноградного сока***

4 л виноградного сока (свежевыжатого или покупного)
6 л воды
1 кг сахара
30 г спиртовых дрожжей

*1.* Влить сок в емкость для брожения, разбавить водой, всыпать и размешать сахар до полного растворения. Подготовить дрожжи, как в предыдущем рецепте, смешать с соком. Закрыть емкость, установив гидрозатвор. Держать емкость в теплом месте.

*2.* Виноградная брага будет готова дней через 10. Требуется следить за выходом газа из гидрозатвора, чтобы определить момент окончания брожения. Перегнать брагу способом двойной перегонки, как описано в рецепте самогона из сахара и дрожжей (см. стр. 19-21).

**Самогон *и з березового сока***

10 л натурального березового сока
2,5 кг сахара
30 г сухих спиртовых дрожжей
большая горсть свежих листьев смородины

*1.* Приготовить брагу тем же способом, который описан в рецепте самогона из сахара и дрожжей (см. стр. 19-21), добавив в березовый сок для аромата листья смородины.

*2.* Брага в теплом месте будет бродить не менее 10 дней. Требуется следить за выходом газа из гидрозатвора, чтобы определить момент окончания брожения.

3. Перегнать брагу способом двойной перегонки, как описано в рецепте самогона из сахара и дрожжей.

**важно**

**Березовый сок собирают весной, с конца марта до середины или конца апреля. Чтобы минимально травмировать дерево, не стоит прорубать его топором, лучше использовать дрель со сверлом диаметром 10 мм. С одной березы собирайте не более 1-1,5 литра сока, чтобы дерево не засохло. Когда сок собран, заткните дырку выточенной из дерева пробкой, чтобы отверстие скорее заросло.**

**Самогон *и з рябины***

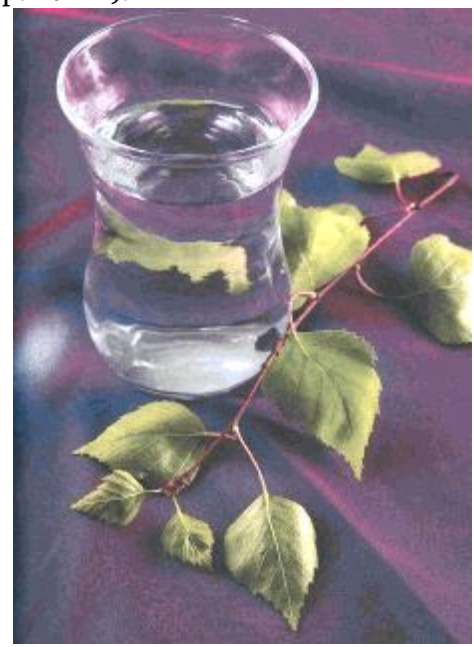
4 кг рябины
4 кг сахара
10 л воды
40 г спиртовых дрожжей
100 г изюма (темного или светлого)

1. Собрать рябину после первых заморозков (ягоды

становятся слаще и ароматнее), снять ягоды с веточек, хорошо размять и выложить в емкость для брожения вместе с немытым изюмом. Добавить сахар и воду, хорошо перемешать, чтобы сахар полностью растворился.

*2.* Подготовить дрожжи, как описано в рецепте самогона из яблок на стр. 22. Влить их в сусло, перемешать. Закрыть емкость крышкой с гидрозавтором. Держать в тепле до окончания процесса брожения, изредка слегка наклоняя и встряхивая емкость.

3. Готовую рябиновую брагу процедить и перегнать способом двойной перегонки, как описано в рецепте самогона из сахара и дрожжей (см. стр. 19-21).



**Самогон *и з варенья***

*2* л любого варенья
10 л воды
1 кг сахара
30 г спиртовых дрожжей

*1.* Подготовить дрожжи, как описано в рецепте самогона из яблок на стр. 22. Соединить в емкости для брожения варенье, воду, сахар и дрожжи, хорошо перемещать.

*2.* Если вы готовите брагу из забродившего варенья, процесс займет всего 3-5 дней, брага из незабродившего будет готова примерно через неделю - ориентируйтесь по выходу газа из

гидрозатвора: если он перестал выходить, брага готова.

3. Готовую брагу процедить и перегнать способом двойной перегонки, как описано в рецепте самогона из сахара и дрожжей (см. стр. 19-21).

ВАЖНО

**Рецепт подходит для любого варенья, но если оно из кислых ягод, можно немного увеличить количество сахара.**

**Самогон из *сухофруктов***

*2* кг любых сухофруктов 10 л воды

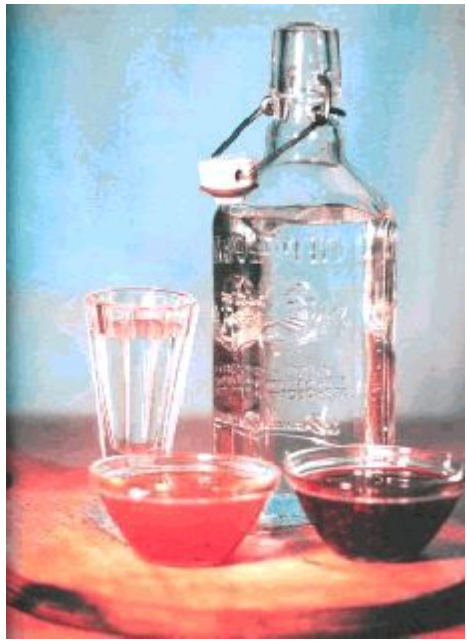
3 кг сахара

30 г спиртовых дрожжей

1. Сухофрукты всыпать в большую кастрюлю, залить частью холодной воды и проварить в течение 15-20 минут. Дать остыть до температуры 32-35 ˚С. Перелить в емкость для брожения, долить оставшуюся воду, всыпать сахар, хорошо перемешать до его полного растворения.

2. Подготовить дрожжи, как описано в рецепте самогона из яблок на стр. 22. Соединить в емкости для брожения компот из сухофруктов, оставшуюся воду, сахар и дрожжи, хорошо перемешать. Поставить в теплое место. Процесс брожения будет длиться примерно неделю. Время от времени нужно слегка наклонять емкость и встряхивать ее.

3. Готовую брагу процедить и перегнать способом двойной перегонки, как описано в рецепте самогона из сахара и дрожжей (см. стр. 19-21).



**Самогон из риса**

3 кг рисовой муки или молотого риса
10 л чистой воды
3 стакана сухого солодового экстракта (светлого или пшеничного)
30 г спиртовых дрожжей

1. Подготовить дрожжи, как описано в рецепте самогона из яблок на стр. 22. Соединить в емкости для брожения молотый рис, воду, солодовый экстракт и дрожжи. Перемешать, закрыть крышкой с гидрозавтором и поставить в теплое место на 5-7 дней, до окончания брожения.

*2,*. Готовую брагу процедить и перегнать способом двойной перегонки, как описано в рецепте самогона из сахара и дрожжей (см. стр. 19-21).

**Самогон из *картофеля***

2 кг картофеля
1 кг овсяной муки
10 л воды
50 г спиртовых дрожжей

1. Картофель хорошо промыть (со щеткой) и натереть на терке, не очищая от кожуры. Овсяную муку заварить кипятком (воды нужно столько, чтобы получилась жидкая кашица, а не плотная масса). В емкости для брожения смешать картофель и заваренный овес. Оставить в тепле на 2-3 часа, после чего долить оставшуюся воду.

*2.* Подготовить дрожжи, как описано в рецепте самогона из яблок на стр. 22. Добавить дрожжи в сусло. Перемешать, закрыть крышкой с гидрозавтором и поставить в теплое место для брожения на 10-12 дней, до окончания выхода газов.

3. Готовую брагу процедить и перегнать способом двойной перегонки, как описано в рецепте самогона из сахара и дрожжей (см. стр. 19-21).

ВАЖНО

Самогон из картофеля не самый приятный на вкус, да и готовить его сложнее, чем другие, потому что картофельная брага очень чувствительна к температуре, в прохладном помещении брожение «замирает», и брага может испортиться.

Единственный плюс самогона из картофеля - его низкая себестоимость.

***Домашние настойки и наливки***

Приготовить домашний самогон, в общем-то, несложно, но стоит ли употреблять его в чистом виде? Даже будучи разбавленным до крепости 40-45° самогон, изготовленный не из самого благородного сырья, например, картофельный, не будет отличаться по-настоящему хорошим вкусом. Поэтому я рекомендую поступать с ним так, как издавна делали и делают знатоки самогоноварения: а именно облагораживать его теми или иными способами, причем самый простой из них - изготовление настоек. Добавление ароматных трав, пряностей, специй, фруктов, ягод, меда и других ингредиентов способно совершить настоящее чудо! Вы получите потрясающие напитки, приготовленные своими руками, то есть абсолютно без «химии».

Отличие настоек от наливок состоит в том, что настойки более крепкие, и при их изготовлении добавление сахара не обязательно. К настойкам можно отнести и бальзамы, только последние обладают более насыщенным вкусом, так как содержат большее количество различных ингредиентов, а также выделяются среди прочих спиртных напитков густой консистенцией. Наливки обычно намного слаще, градус у них ниже (кстати, хотя наливки и считаются «дамскими» напитками, мужчинам тоже нравится их вкус!). Среди наливок особняком стоят ликеры - более густые и насыщенные, очень сладкие.

**Настойка "Ерофеич"** ***(упрощенный вариант)***

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
25 г звездочек аниса
10 г дробленого мускатного ореха
25 г листьев свежей мяты

1. Сложить специи и мяту в бутыль, залить водкой и укупорить. Настаивать при комнатной температуре 2 недели, ежедневно встряхивая бутыль.

*2.* Перед подачей настойку следует процедить и охладить.

Легенда гласит, что в 1763 году один из представителей дворянского рода Орловых, Алексей Григорьевич, сильно расхворался. Даже присланные Екатериной II лекари не могли помочь брату ее фаворита. А помог, в итоге, крепостной цирюльник Ерофей, который когда-то побывал в Китае и изучил там искусство приготовления настоев из целебных трав. Собрав лекарственные растения, Ерофей изготовил бальзам, который поднял графа на ноги, за что был щедро вознагражден, а лекарственные настойки с тех пор стали звать «ерофеичами».

**Настойка *«Ерофеич» (классическая)***

1 л домашней водки

по 2 г следующих трав и специй: душица, зверобой, любисток, шалфей, полынь, мелисса, тысячелистник, тимьян, листья земляники, молодые листья яблони, молодые листья груши, цветы боярышника

по 0,5 г кардамона и аниса

1. В большой бутыли соединить все травы и специи, залить водкой, закрыть пробкой и настаивать 2-3 месяца.

*2,*. Готовую настойку процедить, перелить в бутылки темного стекла и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

**Хреновуха**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

4 ст. л. жидкого меда

1 средний корень свежего хрена

1, Хрен очистить, нарезать тонкими кружочками, соломкой или натереть на крупной терке. Соединить хрен с медом в миске и перемешать.

*2.* Выложить смесь в чистые стеклянные бутылки, лучше с плотно

прилегающей пробкой. Влить понемногу водки в каждую бутылку, хорошо встряхнуть. Наполнить бутылки водкой, укупорить пробками.

3. Дать настояться в течение недели, после чего процедить через марлю и вновь укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

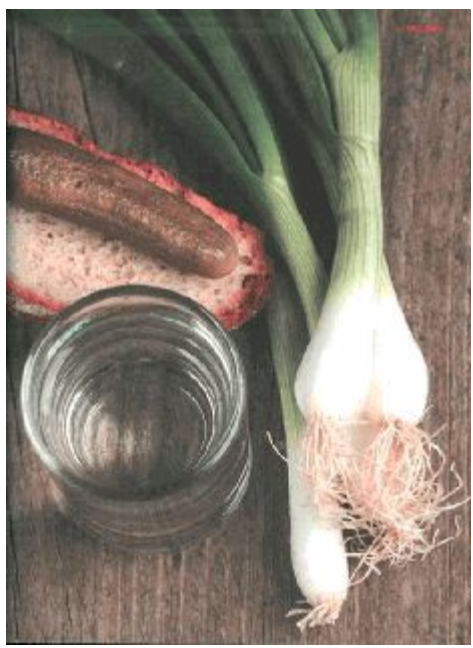
**Охотничья настойка *с хреном***

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
1 небольшой корень свежего хрена
1 ст. л. свежих или сухих ягод можжевельника
5-7 горошин черного перца
1 ст. л. семян укропа (по желанию)

1. Хрен очистить, нарезать тонкими кружочками, соломкой или натереть на крупной терке.

*2.* Соединить все специи в миске с хреном, перемешать, разложить по бутылкам и залить водкой.

3. Настаивать в тепле в течение 2 недель, время от времени встряхивая, после чего процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.



**Кедровая настойка**

2 л самогона крепостью 70-75˚
2,5 стакана кедровых орешков в скорлупе
1 ст. л. аптечной дубовой коры
5-6 бутончиков гвоздики
2-3 ст. л. меда

1. Соединить в миске кедровые орешки с дубовой корой, гвоздикой и медом, перемешать. Разложить по бутылкам, залить самогоном.

*2.* Настаивать 3-4 недели, после чего процедить, вновь разлить по бутылкам и укупорить.

3. Перед подачей разбавить чистой водой до крепости в 40-45˚. Хорошо встряхнуть и дать постоять 3-4 часа, чтобы вкус и аромат полнее раскрылись.

**Настойка «Пряная»**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) кожура 2 лимонов 1 мускатный орех 4-5 звездочек аниса 8-10 бутончиков гвоздики

*1.* Снятую с лимонов кожуру предварительно высушить, затем наломать крупными кусочками. Мускатный орех крупно раздробить.

*2.* Сложить лимонную корку и все специи в стеклянную бутыль, залить водкой, закрыть пробкой и настаивать не менее 1 месяца.

3. Готовую настойку процедить, перелить в бутылки и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

**Настойка «Ароматная»**

*двойной перегонки*

3 л самогона одинарной перегонки
по 100 г корня имбиря и калгана
по 50 звездочек аниса, листьев шалфея и мяты

1. В бутыль сложить все специи и травы, залить самогоном, закрыть пробкой и настаивать не менее 2 месяцев.

2. Настойку процедить, разбавить 3 литрами воды и перегнать методом одинарной перегонки. Перелить в бутылки и укупорить.

3. Перед подачей разбавить чистой водой до крепости 40-45°.

**Медовая настойка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
4 ст. л. меда
по 1 ст. л. коры дуба, семян кориандра, сушеных тимьяна и мелиссы

1. В бутыли взболтать водку с медом до его растворения. Добавить все специи, закрыть пробкой и настаивать 2-3 месяца.

*2.* Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

**Виноградная настойка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
2 кг спелого винограда 300 г вишни
1 кг сахара

1. Ягоды винограда снять с веточек, промыть, высыпать на бумажные
полотенца и обсушить. Вишню освободить от веточек, косточки удалять не нужно.
*2.* Засыпать виноград и вишню в стеклянную бутыль, пересыпая слои сахаром, залить водкой. Закрыть пробкой, настаивать на солнце около 6 недель.
3. Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

СОВЕТ

Вишня в данном рецепте нужна как для обогащения вкуса, так и для более насыщенного цвета. Если вы делаете настойку из белого винограда, вишню можно не добавлять.

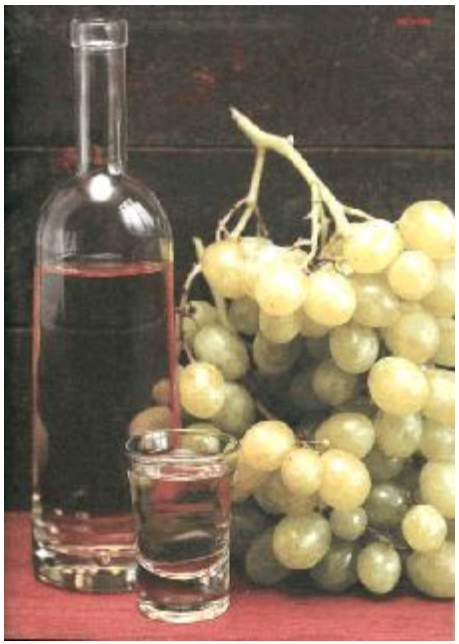
***Настойка из шиповника***

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) 200 г плодов шиповника
50 г лепестков шиповника или садовой розы (не покупной!) кожура 1 апельсина
1. Снятую с апельсина кожуру предварительно высушить,

затем наломать крупными кусочками. Плоды шиповника вымыть, обсушить на бумажных полотенцах и крупно нарезать.

*2.* Сложить в стеклянную бутыль апельсиновую кожуру, шиповник и лепестки, залить водкой, закрыть пробкой. Настаивать 1 месяц, периодически встряхивая.

3. Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.



***Настойка из розовых лепестков***

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) 100 г лепестков садовой розы (не покупной!) 1 стакан сахарного сиропа (см. стр. 12)

1. Влить в кастрюлю сахарный сироп, положить лепестки розы и проварить пару минут, пока все лепестки не увянут и станут полупрозрачными.

2. Сироп с лепестками остудить до комнатной температуры, после чего перелить в стеклянную бутыль и залить водкой. Закрыть пробкой, настаивать около 3 недель.

3. Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

**Калиновая настойка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) 1 кг ягод калины 1 палочка корицы 3-4 см корня имбиря

1. Калину снять с веточек, промыть, высыпать на бумажные полотенца и обсушить.

*2.* Всыпать ягоды в стеклянную бутыль, добавить корицу и крупно нарезанный имбирь, залить водкой. Закрыть пробкой, оставить в тепле на пару дней, затем настаивать при комнатной температуре 1 месяц.

3. Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

**Брусничная настойка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

2 кг брусники

1 стакан свежевыжатого клюквенного сока 1 стакан сахарного сиропа (см. стр. 12)

1. Бруснику промыть, обсушить, пересыпать в стеклянную бутыль, залить водкой, закрыть пробкой и настаивать 2 месяца.

*2.* Смешать клюквенный сок с сахарным сиропом, соединить с процеженной брусничной настойкой, перемешать, разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

**Рябиновая настойка**

2 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45˚) 1 кг ягод рябины

1. Рябину, собранную после первых заморозков, промыть, обсушить на бумажных полотенцах, растолочь, выложить в стеклянную бутыль и залить 1 литром водки. Закрыть пробкой, настаивать, периодически встряхивая,

3 недели.

2. Готовую настойку процедить и перелить в бутылки, укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

3. Ягоды не выбрасывать, а залить оставшейся водкой и настаивать еще 3 недели, после чего процедить и разлить по бутылкам для хранения. Вторая порция настойки получится даже более ароматной, чем первая.

**Мятная настойка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

50 г свежей мяты

50 г свежей мелиссы (лимонной мяты)

5-6 свежих ягод можжевельника

1. Листья мяты и мелиссы крупно нарезать, поместить в стеклянную бутыль, добавить ягоды можжевельника, залить водкой. Закрыть пробкой и настаивать 1 месяц.

*2,*. Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

**Кофейная настойка**

1 л самогона
100 г свежемолотого кофе
500 мл воды
1 палочка корицы

1. Сварить кофе с добавлением палочки корицы. Дать остыть до комнатной температуры, процедить через двойной спой марли и перелить в стеклянную бутыль, залить самогоном.

2. Настаивать 2 недели, после чего еще раз процедить и разлить по бутылкам, укупорив для хранения.

СОВЕТ

Если вы дадите кофе настояться в течение 2-3 часов перед тем, как соединять его с самогоном, настойка получится более ароматной. Если вам нравится запах корицы, не выбрасывайте ее после процеживания кофе, а положите промытую палочку в бутыль с настойкой.

**Яблочная настойка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) 1 кг кисло-сладких яблок 3-4 бутончика гвоздики 1 палочка корицы

1. Яблоки промыть, разрезать, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке. Выложить в стеклянную бутыль яблоки и пряности, залить водкой, закрыть пробкой и настаивать 1,5 месяца, периодически встряхивая.

2. Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

**Грушево-лимонная настойка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

4 крупные груши

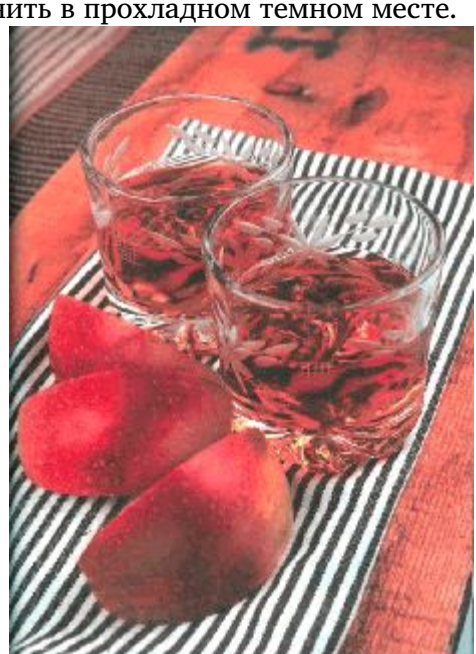
кожура 2 лимонов

горсть свежих листьев смородины

1. Снятую с лимонов кожуру предварительно высушить, затем наломать крупными кусочками. Груши промыть, разрезать, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке. Листья смородины крупно нарубить.

*2.* Сложить подготовленные ингредиенты в стеклянную бутыль, залить водкой, закрыть пробкой. Настаивать, периодически встряхивая, 1 месяц.

3. Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.



**Домашний «коньяк»**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

1 ст. л. сахара

0,5 пакетика ванильного сахара

по 1 ст. л. коры дуба, крупнолистового черного чая, рубленых плодов шиповника

0,5 ст. л. травы зверобоя

2-3 горошины черного перца

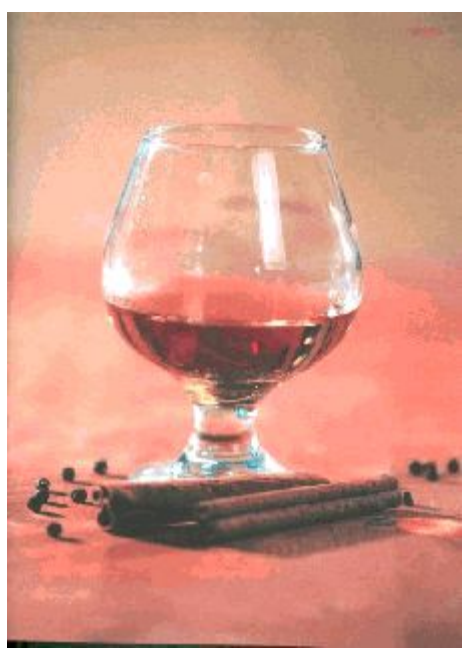
0,5 палочки корицы

*1.* В стеклянную бутыль засыпать оба вида сахара, положить кору дуба, чай, все травы и пряности. Влить водку, хорошо перемешать, закрыть пробкой и убрать в темное место на 1 неделю. Периодически встряхивать.

*2.* Готовый «коньяк» процедить и разлить по бутылкам, укупорив для хранения.

СОВЕТ

Конечно, домашний «коньяк» не идентичен настоящему (поэтому название и взято в кавычки!), но вкус его чем-то похож на благородный напиток. Главный секрет - дубовая кора. Вы можете приобрести ее в аптеке, но лучше купить кору или специальную дубовую щепу в тех магазинах, которые торгуют материалами для самогоноварения, так как там можно выбрать как обычную, так и прокаленную (обожженную) дубовую кору, дающую более интенсивный аромат и насыщенный цвет.



**Настойка «Дух Рождества»**

Эту сладкую и душистую настойку, приготовленную за месяц до Рождества и Нового года, можно разлить по небольшим красивым бутылкам, закрыть пробками, перевязать горлышко ленточками и использовать как оригинальный подарок к празднику. Его точно оценят!

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) 1 кг клюквы 4 мандарина

1 кг сахара

2 палочки корицы

1. Перебранную, промытую и обсушенную клюкву высыпать в чашу кухонного комбайна и измельчить, затем перелить в стеклянную бутыль.

*2.* С мандаринов снять цедру и выжать сок, добавить к клюквенному пюре вместе с сахаром и корицей. Залить водкой, хорошо встряхнуть, закрыть пробкой.

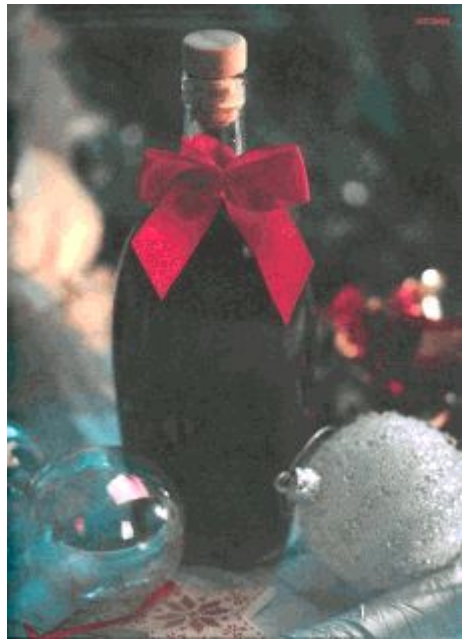
3. Настаивать в прохладном темном месте 1 месяц, встряхивая ежедневно первые 2 недели, затем время от времени.

4. Готовую настойку процедить через двойной слой марли или

фильтровальную бумагу, чтобы она была абсолютно прозрачной. Разлить по красивым небольшим бутылкам, закупорить натуральной пробкой и украсить горлышки лентами.

СОВЕТ

Для ароматизации настойки можно использовать апельсины или лимоны, но настоящий новогодний аромат дают именно мандарины. Чтобы вкус напитка стал еще изысканнее, можете часть сахара заменить медом.



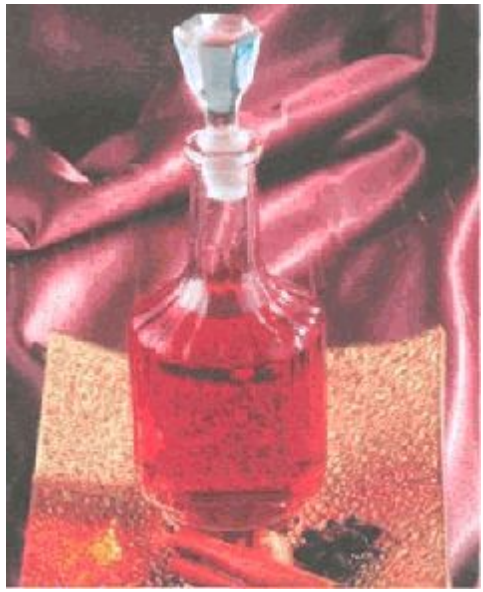
**Крамбамбуля**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
250 г меда
200 мл воды
7-8 горошин черного перца
7-8 горошин душистого перца
3-4 палочки корицы
3-4 бутончика гвоздики
щепотка тертого мускатного ореха
цедоа 1 апельсина

*1.* Перец крупно раздробить, корицу наломать. Залить все пряности и цедру водой и половиной водки. Прогреть до кипения, убавить огонь до слабого и проварить, снимая пену, около 10 минут. Готовый сироп остудить до комнатной температуры,

*2.* Влить сироп в стеклянную бутыль, долить оставшейся водкой, закрыть пробкой. Настаивать около недели, время от времени встряхивая.

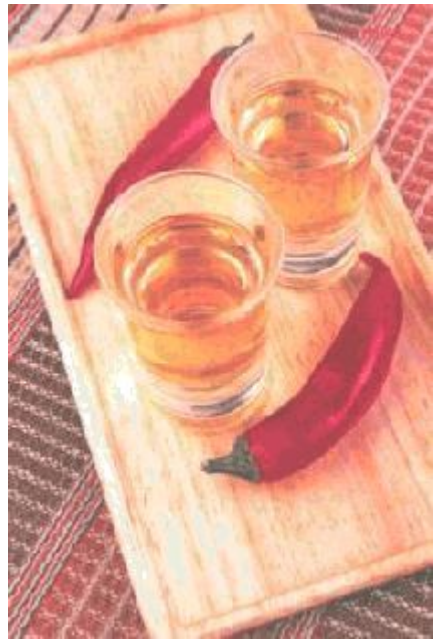
3. Готовую настойку процедить, перелить в бутылки и укупорить. Дать настояться еще в течение 15-20 дней.



Крамбамбуля - белорусская медовая и пряная настойка - получила свое имя от немецкого ликера Krambambuli из бренди с добавлением можжевельника, чье наименование в европейской студенческой среде в начале XX века стало собирательным, и «крамбамбулей» называли любое крепкое спиртное. По рецепту крамбамбуля схожа с традиционной русской варенухой, и, кстати, пить ее можно как холодной, так и подогретой.

СОВЕТ

Для декоративного эффекта добавьте в каждую бутылку перцовки по одному маленькому целому перчику чили. Такую бутылку не грех использовать в качестве подарка!



**Перцовка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
3-4 средних красных перчика чили
4-5 горошин черного перца
50 г меда

*1.* Перчики чили промыть, обсушить, сделать на поверхности неглубокие надрезы (полностью не прорезать).

2. Поместить в стеклянную бутыль перец чили и черный перец, залить водкой, закрыть пробкой. Настаивать около 2 недель в темном месте.

3. По истечении 2 недель добавить в настойку мед. Настаивать еще 2 недели, время от времени встряхивая, чтобы мед растворился.

4. Готовую настойку процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

# Целебные настойки

**Настойка**
*из перегородок грецких орехов*

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

2 стакана перегородок грецкого ореха

*1.* Выложить перегородки грецкого ореха поровну в две полулитровые бутылки, залить водкой, закрыть пробками.

*2,.* Настаивать 2 недели в темном месте, затем процедить, разлить по бутылкам и укупорить.

Эта настойка особенно рекомендуется людям с заболеваниями щитовидной железы, а также тем, кто перешагнул 40-летний рубеж. Регулярное употребление настойки способно бороться со многими возрастными проявлениями, например, улучшает память.

**Свекольная настойка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
1 л свекольного сока 1 кг меда

1, Смешать свежевыжатый свекольный сок с медом, перемешать до его полного растворения, перелить в бутыль, добавить водку.
*2,*. Настаивать 3-4 дня в темном прохладном месте, время от времени встряхивая.

Свекольная настойка помогает вывести камни из почек, для этого ее нужно принимать по 1 столовой ложке, разведенной в 0,5 стакана теплой воды, три раза в день за полчаса до еды.

**Витаминная настойка**

200 мл самогона крепостью не ниже 85°
500 мл свекольного сока
500 мл морковного сока
250 мл клюквенного сока
250 мл лимонного сока
500 г меда

1. Свежевыжатые соки соединить с медом, размешать до его растворения.

*2.* Влить в большую бутыль, добавить спирт, встряхнуть и настаивать в темном месте 3-4 дня, время от времени встряхивая.

Кроме общеукрепляющего действия, эта настойка способна понижать давление при гипертонии.

**Чесночная настойка**

500 мл самогона крепостью не менее 85° 800 г свежего чеснока

1. Чеснок очистить, зубчики мелко нарезать и партиями растолочь в ступке.

*2.* Выложить чеснок в бутыль темного стекла или керамическую бутыль, залить спиртом, закрыть пробкой. Встряхнуть, убрать для настаивания в темное прохладное место на 10 дней.

3. Готовую настойку процедить через двойной слой марли. Принимать по 50 мл за 20 минут до еды, обязательно запивая молоком (чтобы не обжечь желудок).

Чесночная настойка - мощнейший иммуномодулятор, кроме того, с ее помощью чистят сосуды, повышая их эластичность. Она предупреждает инфаркт, стенокардию, склероз, паралич и образование опухолей, улучшает зрение.

# Наливки

**Вишневая наливка**

200 мл домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) 1 кг свежей вишни 800 г сахара

1. Вишню перебрать, удалить косточки и плодоножки. Выложить ягоды в стеклянную бутыль слоями, пересыпая сахаром, и оставить на пару дней, чтобы ягоды дали сок.

*2,*. Влить в бутыль водку, встряхнуть. Горлышко обвязать тканью и поставить в темное теплое место на 2 месяца.

3. Готовую наливку процедить, разлить по бутылкам и укупорить для хранения.

**Вишневая наливка с *пряностями***

250 мл домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
1 кг свежей вишни
800 г сахара
1 палочка корицы
5-6 бутончиков гвоздики
цедра 1 апельсина

1. Выложить перебранную вишню (косточки не удалять) в стерилизованную стеклянную банку, закрыть стерилизованной крышкой и поставить в большую кастрюлю с кипящей водой на 5 минут.

*2.* Достать банку с вишней из кастрюли, снять крышку, всыпать сахар, добавить пряности и цедру, влить водку. Плотно укупорить банку крышкой.

3. Настаивать 2,5-3 месяца в темном месте, время от времени встряхивая банку, чтобы сахар полностью растворился.

4. Готовую наливку процедить, разлить по бутылкам и укупорить.

**Наливка**
из *печеной вишни в три этапа*

около 2 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
1 кг свежей вишни

500 г сахара

1. Вишню перебрать, удалить плодоножки, высыпать на противень в один слой и подсушить в духовке при 120 ˚С до легкого сморщивания, но не до высыхания.

*2.* Всыпать печеные вишни в стеклянную бутыль или банку, залить водкой, чтобы все ягоды были ею покрыты, закрыть емкость и убрать в темное прохладное место на 8-10 дней.

3. Слить жидкость в отдельную стеклянную емкость, закрыть и хранить

в темном прохладном месте. Ягоды вновь залить водкой до верха, закрыть емкость и настаивать около 2 недель.

*4.* Вновь слить жидкость, ягоды залить оставшейся водкой, добавить сахар и настаивать, время от времени встряхивая, чтобы сахар растворялся, 5-7 недель.

5. Последнюю порцию процедить, соединить все три порции жидкости, перемешать, разлить по бутылкам и укупорить.

**Клубничная наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45˚)

1 кг спелой клубники или земляники

500 г сахара

1. Ягоды перебрать, удалив плодоножки. Всыпать в стеклянную бутыль, залить водкой, закрыть пробкой и поставить на солнце на сутки.

*2.* Слить клубничный настой, процедить, перелить в отдельную бутылку и убрать в прохладное темное место.

3. Ягоды в бутыли засыпать сахаром, закрыть бутыль пробкой.

Настаивать на солнце несколько дней, время от времени встряхивая, пока сахар не растает и не образуется прозрачный сироп.

4. Клубничный сироп процедить, соединить с клубничным настоем. Разлить по бутылкам, укупорить и хранить в прохладном темном месте.

СОВЕТ

После того как ягоды дадут сироп в первый раз, вы можете еще пару раз засыпать их сахаром и повторять процедуру настаивания на солнце. В результате у вас получится ароматный клубничный ликер.

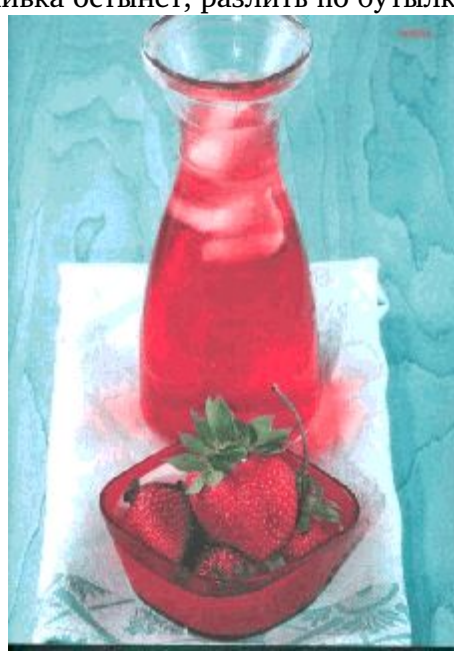
**Наливка «Спотыкач»**

800 мл домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) 1 л сахарного сиропа (см. рецепт на стр. 12) 1 кг черной смородины

1. Ягоды перебрать, промыть и обсушить на полотенце. Затем хорошо растолочь, выложить в марлевый мешок и подвесить над какой-либо емкостью, чтобы собрать сок.

*2,*. Сахарный сироп довести до кипения, влить собранный сок, перемешать и снова довести до кипения. Снять с огня, добавить водку, перемешать.

3. Когда наливка остынет, разлить по бутылкам и укупорить.



**Наливка «Летняя»**

1 л свежей малины, клубники или черной смородины
домашняя водка (самогон, разбавленный до крепости 40-45°)
450 г сахара

1. Перебранные ягоды без плодоножек всыпать в стеклянную банку и залить таким количеством водки, чтобы она полностью покрывала ягоды. Неплотно закрыть крышкой, накрыть куском марли, сложенной вдвое, обвязать шпагатом. Настаивать в тепле (можно на солнце) в течение 8 месяцев, время от времени встряхивая.

*2.* Готовый настой процедить, из ягод отжать сок и добавить его к настою, отжимки выбросить.

3. Всыпать сахар в сотейник, залить частью настоя и прогреть, помешивая, до растворения сахара. Не кипятить!

4. Соединить приготовленный сироп с оставшимся настоем. Вновь процедить и разлить по бутылкам. Наливку можно хранить при любых условиях, она не портится.

**Наливка «Запеканка»**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
900 г свежей или мороженой вишни с косточками
300 г чернослива
500 г сахара

1. Вишню перебрать, удалить плодоножки. Выложить ягоды в кастрюлю (стальную или эмалированную), засыпать сахаром и оставить на ночь, чтобы вишня дала сок.

*2.* Положить в кастрюлю с вишней чернослив, довести смесь до кипения, помешивая. Снять с огня, остудить.

3. Перелить в стеклянную емкость, добавить водку, закрыть крышкой или пробкой, встряхнуть и убрать в темное прохладное место настаиваться на 10 дней, время от времени встряхивать.

4. Готовую наливку процедить, разлить по бутылкам и укупорить.

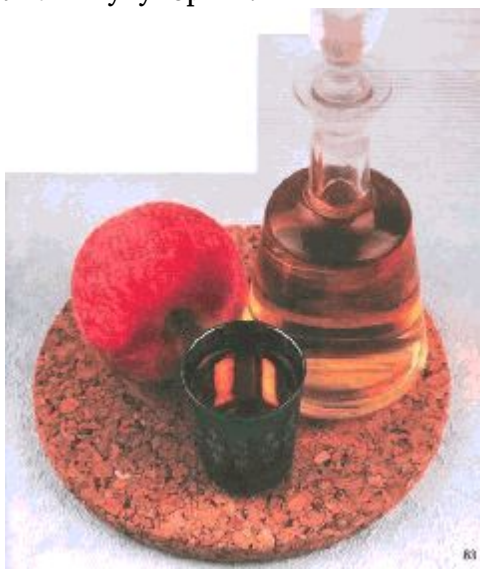
**Наливка «Сладкая косточка»**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

300-400 г персиковых или абрикосовых косточек
500 мл сахарного сиропа (см.рецепт на стр. 12)

1. Персиковые или абрикосовые косточки подсушить, разбить молотком, всыпать (вместе с ядрами) в стеклянную бутыль, залить водкой. Настаивать на солнце 6-7 недель. Процедить.

*2.* Добавить к настою нагретый сахарный сироп, перемешать, разлить по бутылкам и укупорить.



**Наливка из *чернослива***

2 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
500 мл самогона крепостью не менее 85°
700 г чернослива
350-400 г сахара

1. Чернослив освободить от косточек, промыть, обсушить, нарезать и всыпать в стеклянную бутыль.

*2.* Залить водкой, убрать в темное место для настаивания на 6-7 недель. Время от времени встряхивать.

3. Перелить жидкость в другую емкость, чернослив залить водой, чтобы она полностью покрывала ягоды. Настаивать 2-3 дня.

4. Процедить жидкость в емкость с первой порцией настоя, дать отстояться и слить с осадка.

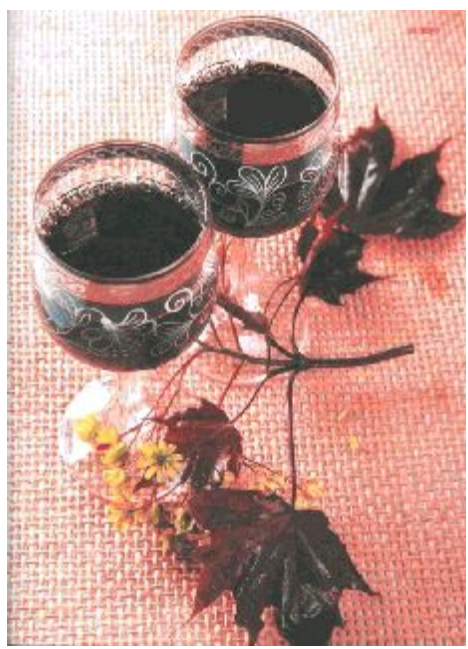
*5.* Добавить в наливку сахар и спирт, перемешать. Оставить на пару дней, время от времени встряхивая, чтобы сахар

растворился, затем процедить и разлить по бутылкам, укупорить.

**Малиновая наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
3 кг свежей малины
500 мл сахарного сиропа (см. рецепт на стр. 12)

1. Малину перебрать, удалить плодоножки, засыпать в стеклянную бутыль, залить водкой. Настаивать на солнце 3-4 дня. Процедить.
2. Разогреть сахарный сироп почти до кипения, влить малиновый настой. Перемешать, вновь процедить через несколько слоев марли в стеклянную бутыль. Закрыть и убрать в темное теплое место на 1 месяц.
3. Готовую наливку разлить по бутылкам и укупорить для хранения.



**Яблочная наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
2 кг кислых яблок
500 мл сахарного сиропа (рецепт см. на стр. 12)

*1.* Яблоки вымыть, очистить от семенных коробочек, нарезать небольшими кусочками. Уложить в большую стеклянную емкость, залить водкой. Завязать горлышко тканью, поставить настаиваться на солнечный свет на 2 недели. Периодически встряхивать.

*2.* Настой процедить, яблоки выбросить. Нагреть сахарный сироп до горячего состояния, но не до кипения. Затем влить, помешивая, приготовленный настой. Вновь процедить, разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в прохладном темном месте. Употреблять не ранее, чем через месяц после розлива по бутылкам.

**Наливка «Ассорти»**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°) 1 кг красной смородины

1 кг вишни

2 кг малины

1,5 кг сахара

1. Ягоды перебрать, удалить веточки, плодоножки, у вишни удалить косточки. Сложить ягоды в большую емкость и тщательно раздавить. Засыпать сахаром и оставить на сутки в прохладном месте. Процедить выделившийся сок.

*2.* Ягодный сок в стеклянной бутыли соединить с водкой, встряхнуть, закрыть пробкой, убрать в темное место на 1 месяц.

3. Готовую наливку вновь процедить, разлить по бутылкам и укупорить.

СОВЕТ

**В наливке «Ассорти» можно добавлять или заменять ингредиенты другими сезонными ягодами по вашему вкусу, например, взять спелые ежевику, черную смородину или клубнику.**

**Дынная наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

1 спелая дыня весом 1,5-2 кг

300 г сахара

1. Дыню очистить от кожуры, удалить семена. Мякоть

нарезать небольшими кусочками и сложить в стеклянную бутыль.

*2.* Залить дыню водкой (все кусочки дыни должны быть ею покрыты), завязать горлышко тканью и поставить на солнце настаиваться в течение 2 недель.

3. Готовый настой процедить, добавить сахар, слегка прогреть, помешивая, до его растворения. Разлить по бутылкам и укупорить.

**Ежевичная наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

4 кг свежей ежевики

800 г сахара

сок 1 лимона

*1.* Ягоды перебрать, промыть и обсушить. Выложить в большую стеклянную бутыль слоями, пересыпая сахаром. Завязать горлышко тканью, убрать в темное место для настаивания на 2 дня. Время от времени встряхивать.

2. Влить в бутыль с ежевикой водку и лимонный сок, встряхнуть, закрыть пробкой. Настаивать 1,5 месяца.

3. Готовую наливку процедить, разлить по бутылкам и укупорить для хранения.

**Лимонная наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

5 лимонов

500 мл сахарного сиропа (см. стр. 12)

1. Лимоны промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками вместе с кожурой (косточки удалить, потому что они придают горечь).

2. Поместить лимоны в стеклянную емкость, залить водкой, закрыть крышкой или пробкой и убрать в темное место для настаивания на 1 месяц.

3. Готовый настой процедить, лимоны выбросить. Сахарный сироп прогреть (но не до кипения), смешать с лимонным настоем. Вновь закрыть емкость и настаивать еще 1 месяц, время от времени встряхивая.

4. Готовую наливку процедить, разлить по бутылкам и укупорить.

СОВЕТ

Чтобы наливка получилась более ароматной, можно заменить сахарный сироп на равное количество меда, разведенного горячей водой.

**Можжевеловая наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)

50 г свежих ягод можжевельника

100 мл воды

100 г меда

1 палочка корицы

1. Ягоды можжевельника промыть, обсушить, сложить в сотейник, залить водой, довести до кипения и проварить на слабом огне 20 минут. Дать остыть, после чего процедить в стеклянную бутыль.

2. Добавить в можжевеловый отвар мед, корицу и водку, закрыть пробкой и убрать в темное место настаиваться на 1 неделю.

3. Готовую наливку процедить, разлить по бутылкам и укупорить.

**Тминная наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
40 г семян тмина
600 мл сахарного сиропа (рецепт см. на стр. 12)

1. В стеклянную бутыль всыпать тмин, залить водкой, закрыть пробкой и настаивать в теплом темном месте 2 недели.
*2,*. Процедить тминный настой, влить обратно в бутыль, смешать с сахарным сиропом. Закрыть пробкой, настаивать еще 1 месяц.
3. Готовую наливку процедить, разлить по бутылкам и укупорить для хранения.

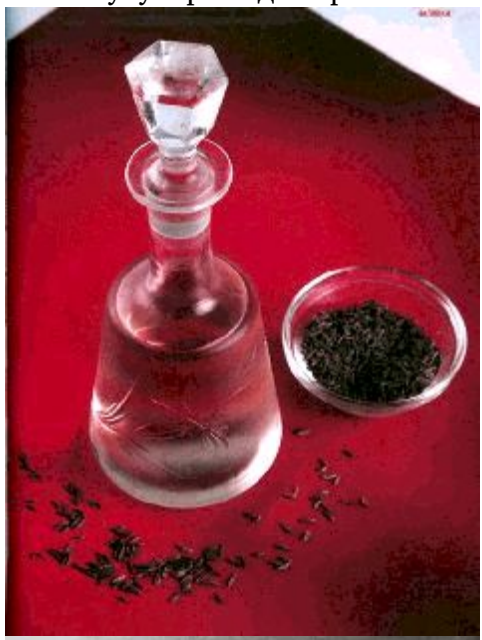
**Ореховая наливка**

1 л домашней водки (самогона, разбавленного до крепости 40-45°)
1 кг незрелых (зеленых) грецких орехов
300 г сахара

1. Незрелые грецкие орехи крупно нарезать, всыпать в стеклянную бутыль, залить водкой, закрыть и настаивать в теплом темном месте 1 месяц.

*2.* Настой процедить и перелить в другую емкость, закрыть. Орехи из настоя засыпать сахаром, закрыть и настаивать 2 недели, время от времени встряхивая, до растворения сахара.

3. Процедить ореховый сироп, смешать с ореховым настоем, разлить по бутылкам и укупорить для хранения.



# БЕЗАЛКОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

***Компоты***

***Морсы***

***Квас***

***Соки***

***Смузи***

Диетологи советуют в день съедать не менее 3-4 порций свежих овощей и фрукто4 Вряд ли кто-то соблюдает данное правило, разве что счастливые обладатели дач в пору урожая или люди, помешанные на диете и здоровом образе жизни. Обычному же человеку, тем более круглый год, как правило, это не удается. И в итоге мы с вами недополучаем витамины и минералы, которые так необходимы нашему организму. А выход очень простой - делать из свежих фруктов и овощей напитки! Порцию салата, не говоря уж о супе или втором блюде, приготовить сложнее, чем очистить и быстро пропустить через соковыжималку несколько яблок, морковок или помидоров.

Для этого раздела я подобрала свои самые любимые домашние рецепты. Все они отличаются как простотой и быстротой приготовления, так и максимально щадящим режимом термообработки (если она вообще используется). Ведь хочется сохранить как можно больше полезных веществ в том же компоте или морсе, а в прокипяченных в течение десятка минут напитках их практически не остается.

Среди безалкогольных напитков моей особой любовью

пользуются именно компоты и морсы. Прежде всего, потому что с ними практически не нужно возиться. Холодный яблочный или грушевый компот - здоровая и очень вкусная альтернатива любой сладкой газировке, а клюквенный или брусничный морс - просто витаминная «бомба»! Совсем мало хлопот требуют и смузи: просто сложить все ингредиенты в чашу блендера, залить водой, соком или молоком, и вуаля - вкусный и чрезвычайно полезный напиток готов! С квасами приходится повозиться, но и результат того стоит - никакой покупной напиток не сравнится с домашним, когда нужно приготовить такую освежающую в летнюю жару окрошку!

# Компоты

**Компот *из ревеня с каркадэ***

2 л воды
150 г сахара
2-3 стебля ревеня (около 300 г)
0,5 лимона
2 ч. л. чая каркадэ (лепестков суданской розы)

1. Ревень вымыть, очистить от внешнего жесткого слоя, нарезать кусочками длиной 3-4 см.

*2.* Воду с сахаром в кастрюле довести до кипения. Положить ревень и чай каркадэ. Варить 5-6 минут.

3. Снять компот с огня, выжать сок из половины лимона. Дать полностью остыть, затем процедить. Подавать охлажденным.

СОВЕТ

Компот из ревеня кисло-сладкий, освежающий и отлично подходит для жарких летних дней. Если хотите поэкспериментировать, добавьте специи - гвоздику, имбирь, - а также дополните ревень ягодами, например, вишней, которая, как и каркадэ, придаст невзрачному и бледному ревеневому компоту яркий цвет.

**Грушевый компот**

2 л воды 5-6 груш 0,5 лимона 2 ст. л. меда 100 г сахара

1. Груши помыть, нарезать дольками, удалив сердцевину. Выложить в кастрюлю, добавить мед и сахар.

2. Влить в кастрюлю с грушами кипящую воду, довести до кипения и варить на слабом огне около 20 минут (если груши спелые и мягкие, достаточно 12-15 минут).

3, Снять компот с огня, выжать сок из половины лимона. Дать полностью остыть, затем процедить. Подавать охлажденным.

ВАЖНО

**Груши в компоте быстро разваривaются, поэтому их заливают не холодной, а кипящей водой. Варить компот из груш нужно на самом малом огне, при очень слабом кипении.**

**Сливовый компот**

2 л воды
1 кг крепких красных или синих слив
250 г сахара
0,5 палочки корицы

1. Сливы помыть, разделить на половинки и удалить косточки.

2. В кастрюле нагреть воду с сахаром до горячего состояния, всыпать сливы, положить корицу. Довести до кипения, снять с огня.

3. Накрыть кастрюлю с компотом крышкой и дать полностью остыть. Подавать компот охлажденным.

**Яблочный компот**

2 л воды
800 г крепких кисло-сладких яблок
150 г сахара

1. Яблоки вымыть, разрезать на дольки, удалив сердцевину. Выложить в кастрюлю, засыпать половиной сахара, залить холодной водой.

2. Довести до кипения, всыпать оставшийся сахар, размешать и снять с огня.

3. Накрыть кастрюлю с компотом крышкой и дать полностью остыть. Процедить. Подавать охлажденным.

СОВЕТ

Если у вас яблоки сладкого сорта, влейте в готовый компот

немного лимонного сока, чтобы улучшить его вкус.

**Клубничный компот**

2 л воды
700 г свежей клубники
200 г сахара
щепотка ванильного сахара

1, Ягоды перебрать, удалить плодоножки.

*2.* В кастрюле довести до кипения воду с сахаром. Всыпать ягоды. Варить пару минут на слабом огне.

3. Готовый компот снять с огня, всыпать ванильный сахар. Накрыть крышкой и дать полностью остыть. Подавать компот охлажденным.

## *Морсы*

**Клюквенный морс**

2 л воды
250-300 г клюквы
150 г сахара

1. Клюкву перебрать, промыть, размять и выдавить сок через сито.

*2.* Выжимки положить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, снять с огня и дать полностью остыть под крышкой.

3. Процедить отвар, добавить сахар и выжатый клюквенный сок, перемешать до растворения сахара. Подавать охлажденным.

ВАЖНО

Некоторые, желая упростить процесс приготовления морса, заливают водой и варят размятые ягоды, но в этом случае теряется львиная доля витамина С, которым так богата клюква! Не поленитесь выдавить из нее сок, чтобы сохранить всю его пользу.

**Морс из черноплодной *рябины***

2 л воды
400 г черноплодной рябины
2 лайма
200 г сахара

1. Черноплодную рябину промыть, с помощью соковыжималки выжать сок.

*2.* С лаймов стереть верхний зеленый слой цедры, затем разрезать пополам и вручную или с помощью соковыжималки для цитрусов выжать сок в отдельную емкость.

3. Выжимки черноплодки положить в кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Снять с огня, добавить цедру лайма и остудить под крышкой.

*4.* Процедить отвар, добавить сахар и оба сока. Размешать до растворения сахара. Подавать охлажденным.

Черноплодная рябина (арония), которую садоводы почему-то не слишком жалуют и ленятся с нею возиться, на самом деле - просто необыкновенный природный продукт! Мало того, что это настоящий кладезь витаминов, она еще и реально помогает снижать повышенное давление и уровень холестерина, улучшает работу печени и желчного пузыря, является великолепным иммуномодулятором. В общем, черноплодка - это в буквальном смысле «то, что доктор прописал». А приведенный здесь рецепт с добавлением лайма делает напиток из нее очень вкусным. Так что пьем и лечимся!

**Лимонный морс**

*2* л воды
1 пучок зеленого базилика
1-2 лимона
150-200 г сахара

*1.* Базилик промыть, положить в кастрюлю. Добавить нарезанный тонкими полукружьями лимон, всыпать сахар. Растереть толкушкой, чтобы базилик и лимон выделили сок.

*2.* Влить в кастрюлю кипящую воду. Накрыть крышкой и дать остыть, после чего размешать и процедить. Подавать охлажденным.

СОВЕТ

**Самый популярный и распространенный вариант лимонного морса - с листьями свежей мяты (по вкусу такой напиток напоминает безалкогольный «Мохито»), и вы можете в приведенном рецепте использовать именно ее, но базилик дает очень яркий и необычный вкус и аромат, поэтому советую попробовать именно эту чудесную пряную травку. Вам понравится.**

**Черничный морс**

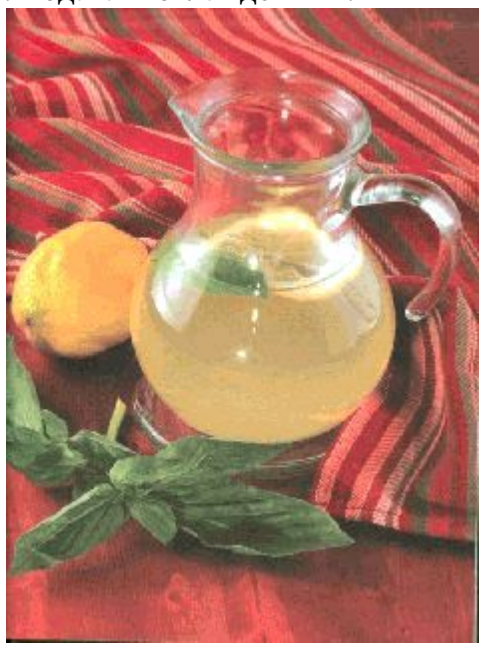
2 л воды

450-500 г черники
200 г сахара
щепотка ванильного сахара

1. Чернику размять, выложить в сито и выжать сок.

*2,*. Выжимки положить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, снять с огня и дать полностью остыть под крышкой.

3. Отвар процедить, добавить оба вида сахара. Размешать до его растворения. Подавать охлажденным.



## *Квас*

**Белый квас**

4 л воды
400 г ржаной муки
4 ст. л. с горкой сахара
пара корочек ржаного хлеба

1. Всыпать в кастрюлю муку и сахар и, постепенно вымешивая, чтобы не было комков, влить примерно половину воды. Довести смесь на слабом огне до кипения, сразу снять с

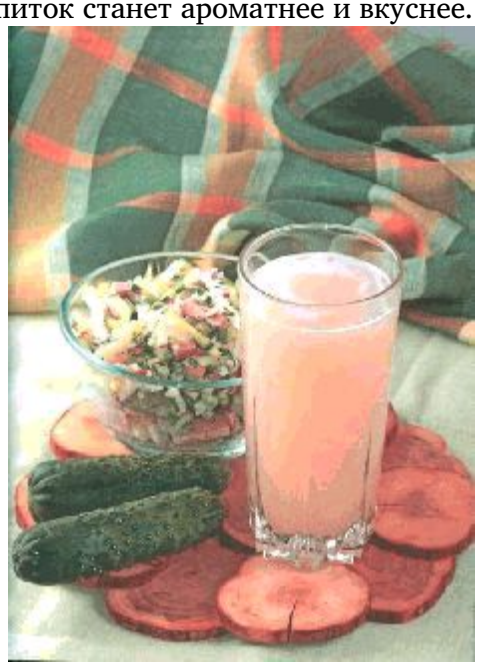
огня. Вымешать (лучше всего деревянной ложкой) до полной однородности.

*2.* Добавить оставшуюся воду, размешать, положить подсушенные ржаные корочки, еще раз размешать и поставить в тепло на 2-3 дня до начала брожения (образования характерной пены на поверхности). Дождаться окончания активного брожения.

3. Готовый квас процедить через двойной слой марли и разлить по бутылкам. Неплотно укупорить и хранить в холоде не более 2 недель.

СОВЕТ

Белый квас отлично подходит для приготовления окрошки. Если вы делаете его именно с этой целью, можете в сусло добавить немного тертого хрена. А если белый квас предназначен для питья, положите несколько веточек мяты и влейте сок черной смородины - напиток станет ароматнее и вкуснее.



**Хлебный квас *быстрый***

2 л воды
200-250 г ржаного хлеба
200 г сахара
0,25 ч. л. сухих дрожжей
горсть изюма

1. Хлеб нарезать ломтиками, затем брусочками и подсушить в духовке при 120 ˚С, Сухарики сложить в трехлитровую банку и залить кипящей водой. Выдержать около 12 часов в тепле,

*2,*. Настой процедить через редкое сито, вернуть обратно в банку, добавить сахар и дрожжи, долить водой до полной банки. Оставить в тепле еще на 8-10 часов. Вновь процедить, на этот раз через частое сито, а лучше через двойной слой марли.

3. Разлить квас по бутылкам, добавив в каждую по несколько штук изюма. Неплотно укупорить и убрать в холодильник на сутки.

ВАЖНО

При втором процеживании, перед разлитием в бутылки, на дне банки образуется светлый осадок - это готовая закваска для следующей порции кваса. К закваске следует добавить ржаные сухари, сахар, теплую воду и изюм, дрожжи уже добавлять не нужно.

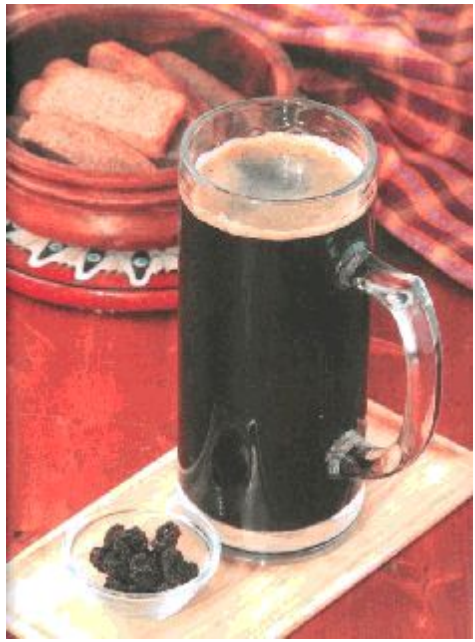
**Мятный квас**

4 л воды
40 г листочков свежей мяты
350-400 г сахара
20 г свежих дрожжей
1 ч. л. лимонного сока

1. Листья мяты промыть, положить в кастрюлю, добавить сахар и лимонный сок. Залить кипящей водой, накрыть чистым кухонным полотенцем и оставить настаиваться примерно на 12 часов.

2. Настой процедить, в части настоя развести дрожжи, влить их в настой и размешать. Поставить в тепло до начала брожения (появления характерной пены). Дождаться окончания активного брожения.

3. Готовый квас процедить через двойной слой марли и разлить по бутылкам. Неплотно укупорить и хранить в холоде не более 2 недель.



## *Соки*

**Томатный сок**
*с рассолом квагиеиои капцстт*

1 л свежевыжатого томатного сока
250 мл рассола от квашеной капусты
сок и цедра 1 лимона
соль, сахар и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Выжать томатный сок. Лимон промыть, обсушить, стереть цедру (только желтый слой). Разрезать пополам и выжать сок в емкость с томатным соком. Добавить цедру.

2. Влить в томатный сок рассол от квашеной капусты. Добавить по вкусу соль, сахар и перец. Если сок получился слишком густым, разбавить чистой холодной водой.

Потрясающее средство от похмелья! Рассол квашеной капусты - настоящий кладезь витамина С, недостаток которого как раз требуется восполнить после обильных возлияний накануне. Ну, а если есть желание, можно использовать этот рецепт как базовый для приготовления «Кровавой Мэри» по-

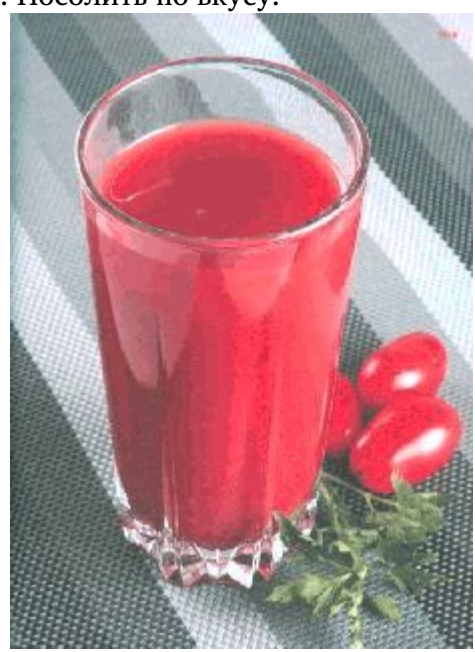
русски: поверх сока с помощью ножа или барной ложки налейте слой водки, украсьте палочкой сельдерея, и коктейль готов!

**Томатный сок**
*с огурцом, петрушкой и морковью*

5 спелых помидоров
4 средних огурца
4 средние моркови
1 пучок петрушки
соль по вкусу

1. Помидоры и огурцы промыть, произвольно крупно нарезать. Морковь очистить и так же крупно нарезать. Петрушку промыть, обсушить.

*2.* Выжать из всех ингредиентов сок с помощью электрической соковыжималки. Посолить по вкусу.



**Морковный сок**

*1 вариант*

500 г моркови
2 ст. л. сливок

Морковь очистить, крупно нарезать и выжать сок с помощью

электрической соковыжималки. При подаче добавить в каждый стакан по ложке сливок и размешать.

*2 вариант*

500 г моркови
1 кислое яблоко
1-2 см свежего корня имбиря

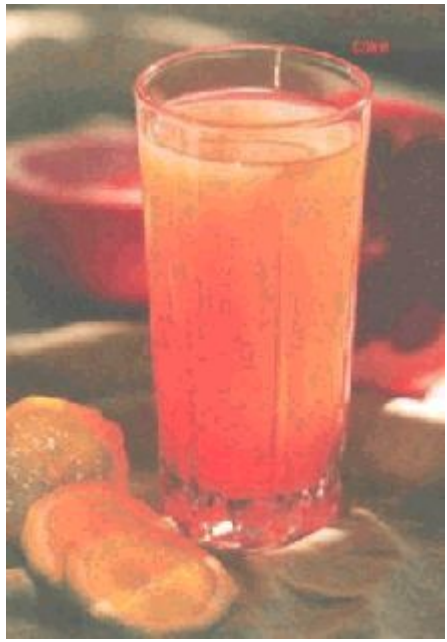
Морковь и яблоко очистить, у яблока удалить сердцевину, крупно нарезать. Выжать сок с помощью электрической соковыжималки: сначала из моркови и имбиря на высокой скорости, затем из яблока - на низкой. Все перемешать и подавать.

ВАЖНО

**Свежевыжатый морковный сок рекомендуется дополнять жирными сливками, так как содержащийся в моркови бета-каротин хорошо усваивается именно в сочетании с жирами.**

**Сок «Витамин С»**

3 апельсина
1 красный грейпфрут
1 лимон



Апельсины и грейпфрут очистить (лимон, при желании, тоже). Разобрать на части, пропустить через соковыжималку вместе с разрезанным пополам лимоном.

Апельсины, мандарины, лимоны и грейпфруты лидируют по содержанию витамина С среди прочих фруктов, причем запас этого витамина в цитрусовых отличается особой стойкостью.

**Сок «Овощное ассорти»**

1 кочан салата-латука
1 пучок петрушки
2 крупных огурца
6 крупных спелых помидоров
1 лимон
соль по желанию

1. Промыть листья салата, петрушку и огурцы. Помидоры разрезать на части. С лимона снять кожуру.

*2.* Пропустить все через электрическую соковыжималку, при желании слегка посолить и подать.

Идея сока «ассорти» - универсальная. Вы можете смешивать соки разных овощей, добавлять к ним свою любимую зелень и подбирать такие сочетания, которые вам понравятся. Попробуйте добавить в исходный набор продуктов сладкий перец, кинзу или

укроп, замените латук или добавьте к нему другие виды салатов - перед вами настоящий простор для творчества.

## *Смузи*

**Смузи «Детокс»**

500 г мякоти ананаса
3 киви
2 огурца
1 лимон

1. Мякоть ананаса нарезать крупными кусками, киви очистить и крупно нарезать. Помыть и крупно нарезать огурец. Лимон можно очистить от кожуры, а можно использовать целиком, крупно нарезав.

*2.* Выложить все ингредиенты в чашу блендера и измельчить на высокой скорости до однородности. Сразу подавать.

Смузи - это густой «напиток здоровья», в состав которого обязательно входят свежие фрукты и/или овощи, а также пряные травы, соки, молоко или вода (лед). Смузи готовятся быстро и

заряжают энергией, придают сил, содержат массу витаминов и антиоксидантов. Приверженцы здорового образа жизни выбирают именно смузи для того, чтобы всегда быть в форме.

**Смузи *с сельдереем и морковью***

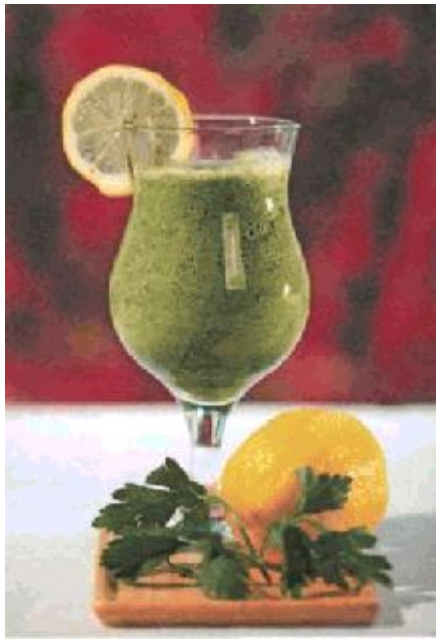
1 крупное яблоко
4 стебля сельдерея
1 крупная морковь
дробленый лед

1. Яблоко очистить, удалить сердцевину, произвольно нарезать. Стебли сельдерея промыть и нарезать. Морковь очистить, некрупно нарезать.

*2.* Соединить в чаше блендера все ингредиенты, добавив горсть дробленого льда. Измельчить на высокой скорости до однородности и сразу подавать.

**Зеленый смузи**

200 мл воды
2 спелых банана
1 лайм или 0,5 лимона
1 пучок шпината
0,5 пучка петрушки
1 см свежего корня имбиря



1. Бананы очистить и крупно нарезать. С лайма или лимона стереть цедру, срезать белую кожуру, мякоть крупно нарезать.

2. Шпинат перебрать, если он крупный, удалить жесткие стебли, хорошо промыть (молодой шпинат только промыть) и обсушить. Промыть и обсушить петрушку. Очистить и некрупно нарезать имбирь.

3. Сложить имбирь, цедру лайма или лимона, шпинат и петрушку в чашу блендера, влить воду и измельчить все до однородности.

4. Добавить бананы и лимон или лайм, вновь взбить до однородности. Разлить по стаканам и сразу подавать.

**Указатель**

А

Абрикос (косточки). 63
Ананас.92
Анис…13,31,36
Апельсины… 38,52,58,91
Ареометр…18
Ароматная, настойка… 36
Ассорти, наливка…66

Б

Базилик. 82
Базовые ингредиенты.. 12
Бананы… 93
Безалкогольные напитки. 73
Белый квас… 84
Березовый сок… 24
Брусника. 42
Брусничная настойка… 42

В

Ваниль…13
Ванильный сахар.12,48,78,82
Ванильный сироп…12
Варенье.26
Виноград.38
Виноградный сок…23
Виноградная настойка.. 38
Витаминная настойка… 56
Вишневая наливка. 58
с пряностями…58
Вишня… 38, 58, 59, 62, 66

Г

Гвоздика.. 34,36,46,52,58
Гейзер…11
Гидрозатвор.. 18
Грейпфрут…91
Грецкие орехи перегородки.54
зеленые…70
Груша…46,76
листья.31
Грушево-лимонная настойка. 46
Грушевый компот…76

Д

Детокс, смузи.92
Домашний коньяк…48
Дрожжи
сухие.86
спиртовые. 17,19,21-24,26, 28,29

Дубовая кора…34, 48
Дынная наливка…67
Дыня…67

Е

Ежевика.67
Ежевичная наливка. 67
Емкости мерные…10
Емкость для браги…18-21
Ерофеич, настойка. 31

З

Запеканка, наливка… 62 Зверобой.31,48 Зеленый смузи…93

И

Изюм.24,86 Имбирь. 36,41,90,93

К

Калган…36 Калина…41 Калиновая настойка… 41 Каркадэ.75 Картофель…29 Квас белый.84 мятный…86 хлебный…86 Кедровая настойка. 34 Кедровые орешки…34 Киви…92 Клубника…60,62,78 Клубничная наливка… 60 Клубничный компот… 78 Клюква.42,50,80 Клюквенный морс…80 Клюквенный сок…56 Компот из ревеня с каркадэ. 75 Компоты.75 Коньяк домашний… 48 Кориандр…37 Корица 41,45,46,48,50,52, 58, 68, 76 Кофе.13,45 Кофейная настойка… 45 Кофейный сироп…13 Крамбамбуля.52

Л

Лайм.81,93 Лед.13 Лимон..68,75,76,82,91-93 кожура…36,46 сок… 56,67,86,88 цедра.88 Лимонная наливка. 68 Лимонный морс с базиликом. 82 Лимонный сироп…13

М

Малина…62,64,66 Малиновая наливка… 64 Мандарин…50 Мед 32,34,37, 52,53,56, 68, 76 Медовая настойка. 37 Мелисса.44 Мерные емкости…10 Можжевеловая наливка. 68 Можжевельник 32,44, 52, 68 Морковь…88, 90, 93 сок…56 Морсы…80 Морс из черноплодной рябины…81 Мускатный орех.. 31,36,52 Мята… 13,31,36,46,86 Мятная настойка…46 Мятный квас…86 Мятный сироп.13

Н

Наливки…30, 58 «Ассорти»…66 «Запеканка»…62 «Летняя»…62 «Сладкая косточка».. 63 «Спотыкач».60 из печеной вишни… 59 из чернослива…64 Настойки «Ароматная»…36 «Дух Рождества». 50 «Ерофеич».31 «Пряная»…36 из перегородок грецких орехов.54 из розовых лепестков. 40 из шиповника…38

О

Оборудование…8-11,17-18 Овощное ассорти, сок.. 91 Овсяная мука.29 Огурец.88,91,92 Ореховая наливка. 70 Охотничья настойка с хреном. 32
П
Перец душистый…52 черный…52,53,88 чили…53 Персик (косточки)…63 Петрушка…88,91,93 Помидор…88, 91 Посуда для подачи. 10
Р
Рассол от квашеной капусты.. 88 от соленых огурцов… 88 Ревень…75 Ректификационная колонна 17 Рис. 28 Розовые лепестки… 38,40 Рябина… 24 Рябиновая настойка… 42
С
Самогон общая информация.. 17 из березового сока… 24 из варенья. 26 из виноградного сока. 23 из картофеля… 29 из риса… 28 из рябины… 24 из сахара и дрожжей.. 19 из сухофруктов… 26 из яблок… 22 Самогонный аппарат… 18 Свекольная настойка… 56 Свекольный сок… 56 Сельдерей… 93 Семена укропа… 32 Сиропы. 12 сахарный… 12 ванильный. 12 лимонный… 13 кофейный… 13 мятный… 13 Сливки. 90 Слива… 76 Сливовый компот… 76 Смородина красная… 66 листья…24,46 черная… 60,62 Смузи… 92 зеленый… 93 «Детокс»… 92 с сельдереем и морковью 93 Соки… 88 «ВитаминС»… 91 морковный. 90 «Овощное ассорти».. 91 томатный… 88 Соковыжималка… 10 Солодовый экстракт… 28 Спиртометр…18,21 Спотыкач, наливка. 60 Сухофрукты…26
Т
Тимьян…31,37 Тмин…70 Тминная наливка…70 Томатный сок с огурцом, петрушкой и морковью.88 с рассолом квашеной капусты…88
У
Укроп (семена)…32
Х
Хлеб ржаной…84, 86 Хлебный квас.86 Хлебопекарные дрожжи. 17 Хрен…32 Хреновуха… 32
Ч
Чай. 48 Чай каркадэ… 75 Черника. 82 Черничный морс… 82 Черноплодная рябина.. 81 Чернослив.62, 64 Чеснок… 57 Чесночная настойка… 57
Ш
Шалфей…31, 36 Шиповник.38,48 Шпинат.93
Я
Яблоко. 22,46,66,78,90,93 Яблоня (листья)…31 Яблочная наливка. 66 Яблочная настойка. 46 Яблочный компот…78

**Ивенская, Ольга Семеновна.**

И25 Домашний самогон, настойки, наливки и другие любимые напит- ки / Ольга Ивенская. - Москва: Издательство «Э», 2016. - 96 с.: ил. - (Вина и напитки мира).

В этой книге собраны «рабочие» и несложные пошаговые рецепты любимых домашних алкогольных напитков - самогона из различного сырья, настоек и наливок, приготовленных на его основе, а также безалкогольных компотов, морсов, соков, ультрамодных и полезных смузи. Многочисленные полезные советы и важные замечания помогут досконально разобраться, как правильно готовить напитки и радовать ими себя и окружающих.

УДК 641.55 ББК 36.991

*Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.*

Издание для досуга

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

**Ивенская Ольга Семеновна ДОМАШНИЙ САМОГОН, НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ И ДРУГИЕ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ**

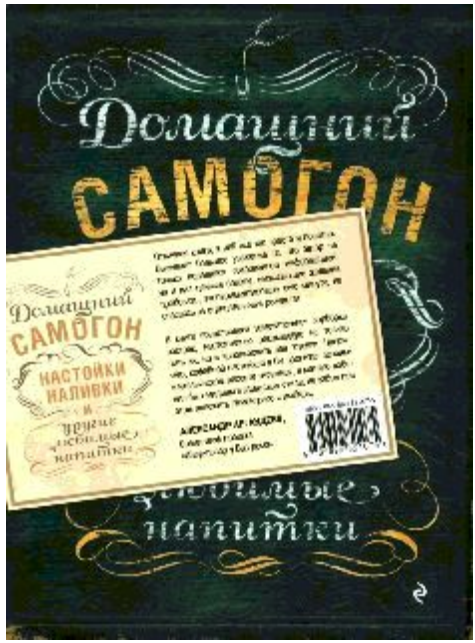
Фотографии *П. Лелеева* Ответственный редактор *С. Ильичева.* Художественный редактор *С. Власов* Компьютерная верстка *С. Туркина* valio84sl, MichaelJay, Siraphol, Naborahfatima, karammiri, Issaurinko, MeePoohyaphoto, visualgiga, robynmac, plamen petrov, Николай Григорьев, laszewskiphoto, OlgaPink, DamianBuonamico, AlexPro9500, librakv, foodandstyle, OlhaAfanasieva, karandaev, OlgaVolodina, Marina Lohrbach, EvgeniyaTiplyashina, alexis84, SarapulSar38, AlexPro9500, Romariolen, Karaidel, Insdes, mythja, zia_shusha, Wiktory, kvkirillov, fotoaloja, Tse Ming Durand Yang, Gutzemberg, Наталья Ларина, KatarzynaBialasiewicz / Istockphoto / Thinkstock / Getty Images ООО «Издательство «Э» 123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

внд1руш1': «Э» АКБ Баспасы, 123308, Мэскеу, Ресей, Зорге кешеа', 1 уй. Тел. 8(495)411-68-86. Тауар белпсг «Э» Казахстан Республикасында дистрибьютор жэне енш бойынша арыз-талаптарды кабыдцаушыныц еКmi «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы к…, Домбровский кэш., 3«а›\ литер Б, офис 1. Тел.: 8 (727) 251 -59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Сертификация туралы аппарат сайтта 9нд1руш1 «Э» Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству

РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э» 9нд1рген мемлекет: Ресей Сертификация карастырылмаган Подписано в печать 20.09.2016. Формат 72x94'/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,52. Доп. тираж 3000 экз. Заказ 3700/16.

ISBN 978-5-699-821 07-5 Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами в ООО "ИПК Парето-Принт", 170546, Тверская область, Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А, www.pareto-print.ru
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН
**ЛитРес:**
**ISBN 978-5-699-82107-5** © Оформление. **ООО** «Издательство «Э», 2016
9785699821075



*This file was created*

*with BookDesigner program*

*bookdesigner@the-ebook.org*

*04.10.2020*